叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 《必胜食谱》是专门编纂的(the Sure To Rise Cookery Book Is Especially) 000001

2. 《必胜食谱》是专门编纂的(the Sure To Rise Cookery Book Is Especially) 000002

3. 《必胜食谱》是专门编纂的(the Sure To Rise Cookery Book Is Especially) 000003

4. 《必胜食谱》是专门编纂的(the Sure To Rise Cookery Book Is Especially) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

《必胜食谱》是专门编纂的(The Sure to Rise Cookery Book Is Especially)
第1/4页

[ɔ:l] ['resəpɪz]
ALL RECIPES
全部 食谱

所有食谱

[ɪn] [ðɪs] [bʊk]
IN THIS BOOK
在 这 书

本书

[ɪn] [wɪtʃ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ɪz] [ju:st] [hæv; həv] [bi:n] ['testɪd] [sək'sesfəli] [wɪð] . . . . .
In which Baking Powder is used have been tested successfully with . . . . .
在 哪个 烘烤 粉末 是 用过的 有 到过 测试 成功地 和 . . . . .

使用泡打粉的配方已经过成功测试.....

['ɛdməndz]
EDMONDS
埃德蒙兹

埃德蒙兹

- [praɪz]
' PRIZE
- 奖

'奖

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
Baking Powder
烘烤 粉末

发酵粉

[æz; əz][ɔ:l] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt] [meɪd] [ə'laɪk] ,
As all Baking Powders are not made alike ,
作为 全部 烘烤 粉末 是 不是 制成 同样 ,

因为并非所有泡打粉的制作工艺都相同,

[wi:; wi] ['kænɒt] [vaʊtʃ] [fɔ:(r); fə(r)] [gʊd] ['kʊkɪŋ] [ɪf] ['ʌðə(r)][brændz][ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] . . . .
we cannot vouch for good cooking if other brands are used . . . .
我们 不能 担保 为了 好的 烹饪 如果 其他 品牌 是 用过的 . . . .

如果使用其他品牌，我们无法保证烹饪效果良好.....

[jɔ:(r); jə(r)]['grəʊsə(r)] [selz] ['ɛdməndz]
Your Grocer Sells EDMONDS
你的 杂货商 销售 埃德蒙兹

您的杂货店出售埃德蒙兹

- ['ɔ:də(r)] [ə; eɪ] [tɪn] [ænd; ənd]
' ORDER A TIN and
- 命令 一个 锡 和

订购一罐

[traɪ] [ðə; ði] ['resəpɪz] [[wʌn]]
TRY the RECIPES [1]
尝试 这 食谱 [1]

试试这些食谱[1]

[ðə; ði]
THE
这

这

“ [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [raɪz]
“ SURE to RISE
“ 当然 到 上升

“必将崛起”

” ['kʊkəri]
” COOKERY
” 烹饪

烹饪

[bʊk]
BOOK
书

书

[ɪz] [ɪ'speʃəli] [kəm'paɪld] , [ænd; ənd] [kən'teɪnz]
Is Especially Compiled , and contains
是 尤其 编译 , 和 包含

特别编纂，包含

['juːsf(ə)l] ['evrideɪ] ['resəpɪz] ,
USEFUL EVERYDAY RECIPES ,
有用 每天 食谱 ,

实用日常食谱

['ɔːlsəʊ] , ['kʊkɪŋ] [hɪnts] .
also , COOKING HINTS .
还 , 烹饪 提示 .

还有，烹饪小贴士。

[θɜːd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv]
THIRD EDITION of
第三 版 的

第三版

- , - [pəʊst] [friː]
150 , 000 POST FREE
- , - 邮政 自由的

150,000 邮资免费

[tuː; tə] ['eni] [ə'dres]
TO ANY ADDRESS
到 任何 地址

送至任何地址

['pʌblɪʃt] [baɪ]
Published by
已发布 经过

出版商

[tiː] . [dʒeɪ] . ['ɛdməndz] ,
T . J . EDMONDS ,
T . J . 埃德蒙兹 ,

TJ 埃德蒙兹

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ˌmænju'fæktʃərə(r)] ,
BAKING POWDER MANUFACTURER ,
烘烤 粉末 制造商 ,

泡打粉生产商

['kraɪstʃɜːtʃ]	.
CHRISTCHURCH	**.**
基督城	.

基督城。

['kraɪstʃɜːtʃ]	,	[en]	.	[zed]	.	:
Christchurch	**,**	**N**	**.**	**Z**	**.**	**:**
基督城	,	N	.	Z	.	:

新西兰基督城:

['prɪntɪd]	[baɪ][ðə; ði]	['kraɪstʃɜːtʃ]	[pres]	['kʌmpəni]	['lɪmɪtɪd]	.	-	.	[	[ˌtuː'tuː]	]
Printed	**by**	**the**	**Christchurch**	**Press**	**Company**	**Limited**	**.**	**1914**	**.**	**[**	**2**	**]**
打印	经过	这	基督城	按	公司	有限的	.	-	.	[	2	]

由基督城印刷有限公司印刷。1914 年。[2]

[ðeəz; ðəz][ə; eɪ]	
There's	**a**
有	一个

有一个

[rʌʃ]	[fɔː(r); fə(r)]
rush	**for**
匆忙	为了

急于

[mɪlk]	['pʊdɪŋz]
Milk	**Puddings**
牛奶	布丁

牛奶布丁

[wen]	[ðə; ði]	['weðə(r)]	[ɪz][hɒt]	[ænd; ənd]	['sʌltri]	.
When	**the**	**weather**	**is** **hot**	**and**	**sultry**	**.**
什么时候	这	天气	是 热的	和	闷热	.

天气炎热潮湿的时候。

[ðə; ði]	[dɪʃ]	[ðæt]	[wɪl]	[ðen]	[tempt]	[ðə; ði]	['æpɪtaɪt]	[ɪz][ðə; ði]	[kuːl]	,
The	**dish**	**that**	**will**	**then**	**tempt**	**the**	**appetite**	**is**	**the**	**cool** **,**
这	盘子	那	将要	然后	诱惑	这	食欲	是	这	凉爽的 ,

接下来最能刺激食欲的菜肴是清凉的,

[dɪ'laɪtf(ə)l]	['kʌstəd]	[wɪð]	[mɪlk]	['pʊdɪŋ]	[ɔː(r)]	['lʌʃəs]	[fruːt]	.
delightful	**Custard**	**with**	**Milk**	**Pudding**	**or**	**luscious**	**fruit**	**.**
愉快	蛋奶冻	和	牛奶	布丁	或者	甜美	水果	.

美味的蛋奶冻配牛奶布丁或鲜美的水果。

['nʌθɪŋ]	[ɪz][mɔː(r)]	[dɪ'lɪʃəs]	[ðæn; ðən][ə; eɪ]	[fjuː]	[stjuːd]	['piːtʃɪz]	,	[peəz]	[ɔː(r)]['eɪprɪkɒts]	,
Nothing	**is** **more**	**delicious**	**than**	**a**	**few**	**stewed**	**peaches**	**,**	**pears**	**or** **apricots** **,**
没有什么	是 更多的	可口的	比	一个	很少	炖	桃子	,	梨	或者 杏子 ,

没有什么比炖桃子、梨或杏子更美味的了。

[sɜːvd]	[wɪð]	['kʌstəd]	[meɪd]	[wɪð]	['ɛdməndz]	-	['kʌstəd]	['paʊdə(r)]	.
served	**with**	**custard**	**made**	**with**	**Edmonds**	**'**	**Custard**	**Powder**	**.**
服务	和	蛋奶冻	制成	和	埃德蒙兹	-	蛋奶冻	粉末	.

佐以用埃德蒙兹蛋奶粉制成的蛋奶沙司。

[ðeə(r)]	[ɪz][nəʊ]	['elɪmənt]	[ɒv; əv]	[ʌn'sɜːt(ə)nti]	[ə'baʊt][ðə; ði]	[sək'ses]	[ɒv; əv][ðə; ði]	['kʌstəd]	—	[ɪf]	[juː; jʊ]
There	**is** **no**	**element**	**of**	**uncertainty**	**about**	**the**	**success**	**of**	**the**	**custard**	**—** **if** **you**
那里	是 不	元素	的	不确定	关于	这	成功	的	这	蛋奶冻	— 如果 你

[juːz]	['ɛdməndz]	-	[juː; jʊ][kæn; kən]	[teɪk]	[ðə; ði][rest]	[fɔː(r); fə(r)]['grɑːntɪd]	.
use	**Edmonds**	**'**	**you** **can**	**take**	**the** **rest**	**for**	**granted** **.**
使用	埃德蒙兹	-	你 能	拿	这 休息	为了	的确 .

这款蛋奶冻的成功毫无悬念——如果你用的是埃德蒙兹牌蛋奶冻，其他一切都无需担心。

[let] [ðə; ði] ['tʃɪldrən] [hæv; həv][ɔ:l][ðə; ði] ['kʌstəd] [ðeɪ] [wɒnt] , [ænd; ənd][laɪk] ['ɒlɪvə] [twɪst] ,

Let	the	children	have	all	the	custards	they	want	,	and	like	Oliver	Twist	,
让	这	孩子们	有	全部	这	蛋奶冻	他们	想	,	和	喜欢	奥利弗	捻	,

让孩子们尽情享用他们想吃的所有蛋奶冻，就像奥利弗·特威斯特一样，

[ðeɪ] [wɪl] [bi:; bi] “ ['weɪtɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)][mɔ:(r)] . ” [[θri:]]

they	will	be	“	waiting	for	more	.	”	[	3	]
他们	将要	是	“	等待	为了	更多的	.	”	[	3	]

他们会“等待更多”。[3]

['kɒntents] .

CONTENTS	.
内容	.

内容。

[peɪdʒ]

PAGE
页

页

[skɔnz] .

SCONES	.
司康饼	.

司康饼。

[prɪ'zɜ:vd] ['dʒɪndʒə(r)] [skɔnz] [faɪv]

Preserved	Ginger	Scones	5
保存完好	姜	司康饼	5

姜味烤饼 5

['sɪnəmən] [skɔnz] [faɪv]

Cinnamon	Scones	5
肉桂	司康饼	5

肉桂烤饼 5

['gɜ:dl] [skɔnz] [faɪv]

Girdle	Scones	5
腰带	司康饼	5

腰带烤饼 5

['jɔ:rkʃər] [ti:] [skɔnz] [sɪks]

Yorkshire	Tea	Scones	6
约克郡	茶	司康饼	6

约克郡茶烤饼 6

[skɒtʃ] [skɔnz] [sɪks]

Scotch	Scones	6
苏格兰威士忌	司康饼	6

苏格兰烤饼 6

['kærəˌweɪ] ['bɪskɪts] [sɪks]

Carraway	Biscuits	6
葛缕子	饼干	6

香芹籽饼干 6

[braʊn] [skɔnz] ['sɛvən]

Brown	Scones	7
棕色的	司康饼	7

棕色烤饼 7

[sʌl'tɑ:nə] [skɔnz] ['sɛvən]

Sultana	Scones	7
苏丹娜	司康饼	7

苏丹娜烤饼 7

[pleɪn] [skɔnz] ['sɛvən]
Plain Scones 7
清楚的 司康饼 7

原味司康饼 7

[bred] [ænd; ənd] [rəʊlz] .
BREAD and ROLLS .
面包 和 卷 .

面包和卷饼。

['kɒfi] [rəʊlz][eit]
Coffee Rolls 8
咖啡 卷 8

咖啡卷 8

[mɪlk] [rəʊlz][eit]
Milk Rolls 8
牛奶 卷 8

牛奶卷 8

[deɪt] [rəʊlz][eit]
Date Rolls 8
日期 卷 8

枣卷 8

['kɒtɪdʒ] [ləʊf] [naɪn]
Cottage Loaf 9
小屋 面包 9

乡村面包 9

['eəreɪtɪd] [bred] [naɪn]
Aerated Bread 9
充气 面包 9

充气面包 9

[braʊn] [bred] [naɪn]
Brown Bread 9
棕色的 面包 9

棕面包 9

['pʊdɪŋz] .
PUDDINGS .
布丁 .

布丁。

[raɪs] ['pʊdɪŋ] , [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Rice Pudding , without Eggs 10
米 布丁 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的米布丁 10

['seɪgəʊ] ['pʊdɪŋz] , [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Sago Puddings , without Eggs 10
西米 布丁 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的西米布丁 10

['jɔːrkʃər] ['pʊdɪŋ] -
Yorkshire Pudding 10
约克郡 布丁 -

约克郡布丁 10

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['pʊdɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Bread and Butter Pudding without Eggs 11
面包 和 黄油 布丁 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的面包布丁 11

['rɑːzbəri] ['pʊdɪŋ] -
Raspberry **Pudding** **11**
覆盆子 布丁 -

覆盆子布丁 11

[deɪt] ['pʊdɪŋ] -
Date **Pudding** **11**
日期 布丁 -

枣布丁 11

['riːtəz] ['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] -
Rita's **Apple** **Pudding** **12**
丽塔的 苹果 布丁 -

丽塔的苹果布丁 12

[fruːt] ['pʊdɪŋ] -
Fruit **Pudding** **12**
水果 布丁 -

水果布丁 12

[ə'merɪkən] ['pʊdɪŋ] -
American **Pudding** **12**
美国人 布丁 -

美式布丁 12

[də'mɪnjən] ['pʊdɪŋ] -
Dominion **Pudding** **13**
自治领 布丁 -

多米尼恩布丁 13

[biːf] [steɪk] ['pʊdɪŋ] -
Beef **Steak** **Pudding** **13**
牛肉 牛排 布丁 -

牛排布丁 13

['kəʊkəˌnʌt] ['kʌstəd] -
Cocoanut **Custard** **13**
椰子 蛋奶冻 -

椰子蛋奶冻 13

['suːɪt; 'sjuːɪt] ['dʌmplɪŋz] -
Suet **Dumplings** **14**
羊脂 饺子 -

牛油饺子 14

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] -
Apple **Dumplings** **14**
苹果 饺子 -

苹果饺子 14

[rəʊld] [frentʃ] ['pʊdɪŋ] -
Rolled **French** **Pudding** **14**
滚动 法语 布丁 -

法式卷布丁 14

[beɪkt] [dʒæm][rəʊl] -
Baked **Jam** **Roll** **15**
烘焙 果酱 卷 -

烤果酱卷 15

['hɛndi] ['pʊdɪŋ] -
Hendy **Pudding** **15**
亨迪 布丁 -

亨迪布丁 15

[beɪkt] ['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] -
Baked Apple Dumplings 15
烘焙 苹果 饺子 -

烤苹果饺子 15

['krɪsməs] [plʌm] ['pʊdɪŋ] -
Christmas Plum Pudding 16
圣诞节 李子 布丁 -

圣诞李子布丁 16

['doʊnʌts] -
Doughnuts 16
甜甜圈 -

甜甜圈 16

“ [lʌv] [ɪn][ə; eɪ] — — ” -
“ Love in a — — ” 16
“ 爱 在 一个 — — ” -

“爱在——” 16

['peɪstri] .
PASTRY .
糕点 .

糕点。

[mɪns] [paɪz] -
Mince Pies 17
剁碎 馅饼 -

肉馅饼 17

[mɪns] [miːt] -
Mince Meat 17
剁碎 肉 -

肉馅 17

['mɑːməleɪd] [tʃiːz] [keɪks] -
Marmalade Cheese Cakes 17
果酱 奶酪 蛋糕 -

橘子酱芝士蛋糕 17

[pleɪn] [pʌf] ['peɪstri] -
Plain Puff Pastry 18
清楚的 噗 糕点 -

原味酥皮 18

[ʃɔːt] ['peɪstri] -
Short Pastry 18
短的 糕点 -

酥皮点心 18

['jɔːrkʃər] [tʃiːz] [keɪks] -
Yorkshire Cheese Cakes 18
约克郡 奶酪 蛋糕 -

约克郡芝士蛋糕 18

['æp(ə)l] ['sænwɪtʃ] -
Apple Sandwich 19
苹果 三明治 -

苹果三明治 19

[ə; eɪ] [gʊd] [paɪ] [krʌst] -
A Good Pie Crust 19
一个 好的 馅饼 地壳 -

好的派皮 19

['kɔ:nɪʃ] ['peɪstri] -
Cornish Pastry 19
康沃尔郡 糕点 -

康沃尔糕点 19

[ˌtestə'məʊni:əlz] -
Testimonials 20
用户评价 -

用户评价 20

[keɪks] [ænd; ənd] [bʌnz] .
CAKES and BUNS .
蛋糕 和 面包 .

蛋糕和面包。

['ɪŋglɪʃ] [kwi:n] [keɪks] -
English Queen Cakes 21
英语 女王 蛋糕 -

英式女王蛋糕 21

['rɑ:zbəri] [dɪ'laɪts] -
Raspberry Delights 21
覆盆子 美味 -

覆盆子甜点 21

['tʃelsi] [bʌnz] -
Chelsea Buns 21
切尔西 面包 -

切尔西面包 21

['ɑ:mənd] ['fɪŋgəz] -
Almond Fingers 22
杏仁 手指 -

杏仁手指饼干 22

[rɪtʃ] [plʌm] [keɪk] -
Rich Plum Cake 22
富有的 李子 蛋糕 -

浓郁李子蛋糕 22

['bʌfələʊ] [keɪk] -
Buffalo Cake 22
水牛 蛋糕 -

水牛蛋糕 22

[smɔ:l] [keɪks] , [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Small Cakes , without Eggs 23
小的 蛋糕 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的小蛋糕 23

['ɛlsiz] ['fɪŋgəz] -
Elsie's Fingers 23
艾尔西的 手指 -

艾尔西的手指 23

['paɪklɪts] -
Pikelets 23
小煎饼 -

小煎饼 23

['fæktri; 'fæktəri] - & -
Factory 24 & 25
工厂 - & -

24号和25号工厂

[rə'neɪz] ['kɪsɪz] -
Rene's **Kisses** **26**
雷内的 吻 -

蕾妮的吻 26

[spʌndʒ] ['sænwɪtʃ] -
Sponge **Sandwich** **26**
海绵 三明治 -

海绵三明治 26

[spʌndʒ] [rəʊl] -
Sponge **Roll** **26**
海绵 卷 -

海绵卷 26

['krɪsməs] [keɪk] -
Christmas **Cake** **27**
圣诞节 蛋糕 -

圣诞蛋糕 27

[ɪk'spres] [keɪks] -
Express **Cakes** **27**
表达 蛋糕 -

Express Cakes 27

[nju:] ['zi:lənd] [bʌnz] -
New **Zealand** **Buns** **27**
新的 新西兰 面包 -

新西兰面包 27

[spʌndʒ] [keɪk] -
Sponge **Cake** **28**
海绵 蛋糕 -

海绵蛋糕 28

[rɒk] [keɪks] -
Rock **Cakes** **28**
岩石 蛋糕 -

岩石蛋糕 28

['tʃɪldrənz] [keɪks] -
Children's **Cakes** **28**
孩子们的 蛋糕 -

儿童蛋糕 28

['ʃɔ:tbred] -
Shortbread **29**
酥饼 -

酥饼 29

[fru:t] [keɪk] -
Fruit **Cake** **29**
水果 蛋糕 -

水果蛋糕 29

[raɪs] [keɪks] -
Rice **Cakes** **29**
米 蛋糕 -

米糕 29

['sʌnbi:m] [keɪk] -
Sunbeam **Cake** **30**
阳光 蛋糕 -

阳光蛋糕 30

['pænkeɪks] -
Pancakes **30**
煎饼 -

煎饼 30

['greɪtɪd] [nʌt] [keɪks] -
Grated **Nut** **Cakes** **30**
磨碎的 坚果 蛋糕 -

碎坚果蛋糕 30

[ˌɑːftə'nuːn] [tiː] [keɪks] -
Afternoon **Tea** **Cakes** **31**
下午 茶 蛋糕 -

下午茶蛋糕 31

[raɪs] [keɪks] , [wɪ'ðaʊt] [egz] - [[fɔːr]]
Rice **Cakes** **,** **without** **eggs** **31** **[** **4** **]**
米 蛋糕 , 没有 鸡蛋 - [4]

不含鸡蛋的米糕 31[4]

['wɔːlnʌt] [keɪk] -
Walnut **Cake** **31**
核桃 蛋糕 -

核桃蛋糕 31

[ə; eɪ] [gʊd] [pleɪn] [keɪk] -
A **Good** **Plain** **Cake** **32**
一个 好的 清楚的 蛋糕 -

一款美味的普通蛋糕 32

['tʃɒklət] [keɪks] -
Chocolate **Cakes** **32**
巧克力 蛋糕 -

巧克力蛋糕 32

['dʒɪndʒə(r)][snæps] -
Ginger **Snaps** **32**
姜 快照 -

姜饼 32

[mə'dɪərə] [keɪk] -
Madeira **Cake** **33**
马德拉 蛋糕 -

马德拉蛋糕 33

[deɪt] [keɪk] -
Date **Cake** **33**
日期 蛋糕 -

枣糕 33

['pɪrəmɪdz] -
Pyramids **34**
金字塔 -

金字塔 34

['pɪknɪk] ['deinti] -
Picnic **Dainties** **34**
野餐 精致小点心 -

野餐小点心 34

[siːd] [keɪk] -
Seed **Cake** **34**
种子 蛋糕 -

籽饼 34

['dʒɪndʒə(r)] [keɪk] -
Ginger **Cake** **34**
姜 蛋糕 -

姜饼 34

[vɪk'tɔːriə] ['sænwɪtʃ] -
Victoria **Sandwich** **35**
维多利亚 三明治 -

维多利亚三明治 35

[sʌl'tɑːnə] [keɪk] -
Sultana **Cake** **35**
苏丹娜 蛋糕 -

苏丹娜蛋糕 35

['gɜːdl] [keɪks] -
Girdle **Cakes** **35**
腰带 蛋糕 -

腰布蛋糕 35

[grəʊθ] [ɪn] ['seɪlz] -
Growth **in** **Sales** **36**
生长 在 销售量 -

销售额增长 36

['lemən] [tiː] [keɪks] -
Lemon **Tea** **Cakes** **37**
柠檬 茶 蛋糕 -

柠檬茶饼 37

[tiː] [keɪks] , [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Tea **Cakes** **,** **without** **Eggs** **37**
茶 蛋糕 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的茶饼 37

['tenɪs] [bʌnz] -
Tennis **Buns** **37**
网球 面包 -

网球发髻 37

“ [eg] ['paʊdə(r)] ” [rɒk] [keɪks] -
“ **Egg** **Powder** **”** **Rock** **Cakes** **38**
“ 蛋 粉末 ” 岩石 蛋糕 -

“蛋粉”岩石蛋糕 38

[smɔːl] ['kəʊkəˌnʌt] [keɪks] -
Small **Cocoanut** **Cakes** **38**
小的 椰子 蛋糕 -

小椰子蛋糕 38

['eksələnt] [fɔː(r); fə(r)] ['sʌpəz] -
Excellent **for** **Suppers** **38**
出色的 为了 晚餐 -

非常适合晚餐 38

['kɒfi] [keɪk] -
Coffee **Cake** **39**
咖啡 蛋糕 -

咖啡蛋糕 39

[bæθ.bɑːθ] [bʌnz] -
Bath **Buns** **39**
洗澡 面包 -

浴包 39

['kəʊkəˌnʌt] ['delɪkəsi] -
Cocoanut **Delicacies** **40**
椰子 美味佳肴 -

椰子美食 40

[ˌmɪsə'leɪniəs] .
MISCELLANEOUS **.**
各种各样的 .

各种各样的。

[dɪ'lɪʃəs] ['traɪf(ə)l] -
Delicious **Trifle** **41**
可口的 琐事 -

美味水果蛋糕 41

[eg] [drɪŋk] , [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Egg **Drink** **,** **without** **Eggs** **41**
蛋 喝 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的蛋饮 41

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] -
To **Make** **a** **Custard** **41**
到 制作 一个 蛋奶冻 -

制作蛋奶冻 41

[peə(r)]['dʒɪndʒə(r)] -
Pear **Ginger** **41**
梨 姜 -

梨姜 41

['lemən] ['hʌni] -
Lemon **Honey** **42**
柠檬 蜂蜜 -

柠檬蜂蜜 42

['lemən] [spʌndʒ] -
Lemon **Sponge** **42**
柠檬 海绵 -

柠檬海绵蛋糕 42

['ɛdməndz] - ['kʌstəd] , [wɪð] [stjuːd] [fruːts] -
Edmonds **'** **Custards** **,** **with** **Stewed** **Fruits** **42**
埃德蒙兹 - 蛋奶冻 , 和 炖 水果 -

埃德蒙兹奶油冻配炖水果 42

['paɪnæp(ə)l]['dʒeli] -
Pineapple **Jelly** **43**
菠萝 果冻 -

菠萝果冻 43

[fɪg] [ænd; ənd][bə'nɑːnə]['sæləd] -
Fig **and** **Banana** **Salad** **43**
如图 和 香蕉 沙拉 -

无花果香蕉沙拉 43

[beɪkt] [peəz] -
Baked **Pears** **43**
烘焙 梨 -

烤梨 43

[tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd][ˌmækə'rəʊni] -
Tomato **and** **Macaroni** **44**
番茄 和 通心粉 -

番茄通心粉 44

[təˈmɑːtəʊ] [suːp] -
Tomato **Soup** **44**
番茄 汤 -

番茄汤 44

['æp(ə)l] [sɔːs] -
Apple **Sauce** **44**
苹果 酱 -

苹果酱 44

[waɪt] [sɔːs] -
White **Sauce** **44**
白色的 酱 -

白酱 44

[təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] , [nəʊ] . [wʌn] -
Tomato **Sauce** **,** **No** **.** **1** **45**
番茄 酱 , 不 . 1 -

番茄酱，1号 45

[təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] , [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] -
Tomato **Sauce** **,** **No** **.** **2** **45**
番茄 酱 , 不 . 2 -

番茄酱，2号 45

['iːzi] ['brekfəst] [ɔː(r)] [tiː] [dɪʃ] -
Easy **Breakfast** **or** **Tea** **Dish** **45**
简单的 早餐 或者 茶 盘子 -

简易早餐或下午茶点心 45

['sæləd] ['dresɪŋ] -
Salad **Dressing** **46**
沙拉 敷料 -

沙拉酱 46

['æp(ə)l] ['tʃʌtni] -
Apple **Chutney** **46**
苹果 酸辣酱 -

苹果酸辣酱 46

[təˈmɑːtəʊ] ['sɒsɪdʒ] -
Tomato **Sausage** **46**
番茄 香肠 -

番茄香肠 46

[ˌvedʒəˈteərɪən] [rəʊst] -
Vegetarian **Roast** **47**
素食 烤 -

素食烤肉 47

['seɪvəri] ['ɒmlət] -
Savoury **Omelet** **47**
咸味的 煎蛋卷 -

咸味煎蛋卷 47

[hæm][ɔː(r)] [tʌŋ] ['ɒmlət] -
Ham **or** **Tongue** **Omelet** **47**
火腿 或者 舌头 煎蛋卷 -

火腿或牛舌煎蛋卷 47

['kʊkɪŋ] [hɪnts] -
Cooking **Hints** **48**
烹饪 提示 -

烹饪小贴士 48

[dɪd] [juː; jʊ] [riːd] ['əʊpənɪŋ] [rɪ'mɑːrks]
DID **YOU** **READ** **OPENING** **REMARKS**
做过 你 读 开幕 评论

你读过开幕致辞吗?

[ˌɪn'saɪd] [ðə; ði]
INSIDE **THE**
里面 这

在内部

[frʌnt] ['kʌvə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] ? [[faɪv]]
FRONT **COVER** **OF** **THIS** **BOOK** **?** **[** **5** **]**
正面 覆盖 的 这 书 ? [5]

本书封面? [5]

['resəpɪz]
RECIPES
食谱

食谱

[prɪ'zɜːvd] ['dʒɪndʒə(r)] [skɔnz] .
PRESERVED **GINGER** **SCONES** **.**
保存完好 姜 司康饼 .

姜味烤饼。

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['flaʊə(r)] ([wʌn])
flour **(** **one** **breakfastcup** **)**
面粉 (一 早餐杯)

面粉（一份早餐杯）

[wʌn] [ˌəʊ 'zed] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
¼ **teaspoon** **sugar**
¼ 茶匙 糖

¼茶匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[prɪ'zɜːvd] ['dʒɪndʒə(r)]
Preserved **Ginger**
保存完好 姜

腌姜

[mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [mɪks]

Milk	and	water	to	mix
牛奶	和	水	到	混合

牛奶和水混合

[sɪft] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [rʌb] [ɪn] ['bʌtə(r)] , [mɪks] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] ,

Sift	baking	powder	and	salt	with	flour	,	rub	in	butter	,	mix	to	a	stiff	dough	,
筛	烘烤	粉末	和	盐	和	面粉	,	擦	在	黄油	,	混合	到	一个	僵硬的	面团	,

将泡打粉和盐与面粉一起过筛，加入黄油揉搓，揉成较硬的面团。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] [bɔːd] , [kʌt] [ɪn] [tuː] ['iːkwəl] [pɑːts] , [rəʊl] [aʊt] , [spred] [wʌn] - [hɑːf] [wɪð] ['θɪnli] - [kʌt] ['dʒɪndʒə(r)] ,

turn	out	on	board	,	cut	in	two	equal	parts	,	roll	out	,	spread	one	-	half	with	thinly	-	cut	ginger	,
转动	出去	在	木板	,	切	在	二	平等的	部分	,	卷	出去	,	传播	一	-	一半	和	薄薄的	-	切	姜	,

将面团翻面，切成两等份，擀开，在一半面团上涂抹切成薄片的姜。

[pleɪs] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑːf] [ɒn] [tɒp] , [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] , [brʌʃ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [mɪlk] ,

place	the	other	half	on	top	,	cut	in	squares	,	brush	over	the	milk	,
地方	这	其他	一半	在	顶部	,	切	在	正方形	,	刷子	超过	这	牛奶	,

将另一半放在上面，切成方块，刷上牛奶，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	in	quick	oven	.
和	烤	在	快的	烤箱	.

用快速烤箱烘烤。

['sɪnəmən] [skɔnz] .

CINNAMON	SCONES	.
肉桂	司康饼	.

肉桂烤饼。

[wʌn] ['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

[θriː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] (['mɒdərət])

3	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder	(	moderate	)
3	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	(	缓和	)

3茶匙埃德蒙兹牌泡打粉（中等用量）

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .

2	ozs	.
2	盎司	.

2盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn,ful] [graʊnd] [ˈsɪnəmən]
2 **teaspoonfuls** **ground** **cinnamon**
2 茶匙 地面 肉桂

2茶匙肉桂粉

[mɪlk][tuː; tə][mɪks] , [ˈʃʊgə(r)][tuː; tə] [teɪst] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
Milk **to** **mix** **,** **sugar** **to** **taste** **,** **salt** **to** **taste**
牛奶 到 混合 , 糖 到 品尝 , 盐 到 品尝

牛奶适量，糖适量，盐适量

[meɪk] [ə; eɪ] [lait] [skɒn; skəʊn][ˈmɪkstʃə(r)] , [rəʊl][aʊt] [ˈkwɪkli] , [ˈsprɪŋk(ə)l][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [ˈsɪnəmən] , [fəʊld]
Make **a** **light** **scone** **mixture** **,** **roll** **out** **quickly** **,** **sprinkle** **over** **the** **cinnamon** **,** **fold**
制作 一个 光 司康饼 混合物 , 卷 出去 迅速地 , 撒 超过 这 肉桂 , 折叠
[ɪn] [θriː] ,
in **three** **,**
在 三 ,

制作一份轻盈的司康饼面糊，快速擀开，撒上肉桂粉，折叠三次，

[rəʊl] [ˈlaɪtli] [tuː; tə][rɪˈkwaɪəd] [ˈθɪknəs] , [kʌt][ˈɪntuː] [ʃeɪp] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n] .
roll **lightly** **to** **required** **thickness** **,** **cut** **into** **shape** **,** **and** **bake** **in** **quick** **oven** **.**
卷 轻轻 到 必需的 厚度 , 切 进入 形状 , 和 烤 在 快的 烤箱 .

轻轻擀至所需厚度，切成形状，放入烤箱快速烘烤。

[ˈgɜːdl] [skɔnz] .
GIRDLE **SCONES** **.**
腰带 司康饼 .

束腰烤饼。

[θriː][ˈlev(ə)l] [ˈflaʊə(r)]
3 **level** **breakfastcups** **flour**
3 等级 早餐杯 面粉

3层早餐杯面粉

[θriː] [ˈtiːspuːn,ful] [ˈɛdməndz] - [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
3 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
3 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
Salt **to** **taste**
盐 到 品尝

加盐调味

[mɪks] [wɪð] [lɑːdʒ] [kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)] , [dɪˈvaɪd] [dəʊ] [ˈɪntuː][hɑːf] , [rəʊl][aʊt] ,
Mix **with** **large** **cup** **of** **milk** **and** **water** **,** **divide** **dough** **into** **half** **,** **roll** **out** **,**
混合 和 大的 杯子 的 牛奶 和 水 , 划分 面团 进入 一半 , 卷 出去 ,

将面团与一大杯牛奶和水混合，分成两半，擀开。

[ænd; ənd][kʌt][fɔːr] [skɔnz] [frɒm; frəm] [iːtʃ] .
and **cut** **4** **scones** **from** **each** **.**
和 切 4 司康饼 从 每个 .

从每块饼中切出 4 个司康饼。

[kʊk] [ɒn][hɒt] [ˈgɜːdl] . [[sɪks]]
Cook **on** **hot** **girdle** **.** **[** **6** **]**
厨师 在 热的 腰带 . [6]

在热铁板上烹饪。[6]

[ˈjɔːrkʃər] [tiː] [skɔnz] .
YORKSHIRE **TEA** **SCONES** **.**
约克郡 茶 司康饼 .

约克郡茶烤饼。

¾ ['el biː] .

¾	lb	.
¾	磅	.

¾磅

['flaʊə(r)] ([ɔː(r)] 1½ [lɑːdʒ] [kʌps])

flour	(	or	1½	large	cups	)
面粉	(	或者	1½	大的	杯子	)

面粉（或1.5大杯）

[wʌn][ˌəʊ 'zed] . ['bʌtə(r)] ([ɔː(r)][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl])

1	oz	.	butter	(	or	a	tablespoonful	)
1	盎司	.	黄油	(	或者	一个	一汤匙	)

1盎司黄油（或一汤匙）

[wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]

1	dessertspoonful	sugar
1	甜点勺	糖

1 甜点勺糖

½ [kʌp] [mɪlk]

½	cup	milk
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[pʊt] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [wen] [dɪ'zɒlvd] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd] [meɪk] [wɔːm] ;

Put	butter	into	a	saucepan	,	when	dissolved	put	in	the	milk	,	and	make	warm	;
放	黄油	进入	一个	平底锅	,	什么时候	溶解	放	在	这	牛奶	,	和	制作	温暖的	;

将黄油放入平底锅中，待其融化后倒入牛奶，加热；

[pleɪs] ['ʃʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ɒn][ðə; ði] [wɔːm] [mɪlk] .

place	sugar	in	a	basin	,	and	pour	on	the	warm	milk	.
地方	糖	在	一个	盆地	,	和	倒	在	这	温暖的	牛奶	.

将糖放入盆中，然后倒入温牛奶。

[ðen] [pleɪs] ['flaʊə(r)][ɪn] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] , [ænd; ənd][mɪks][ɪn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [meɪk] [ə; eɪ] [wel] [ɪn]['sentə(r)] ,

Then	place	flour	in	mixing	bowl	,	and	mix	in	Edmonds	'	Baking	Powder	,	make	a	well	in	centre	,
然后	地方	面粉	在	混合	碗	,	和	混合	在	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	,	制作	一个	出色地	在	中心	,

然后将面粉放入搅拌碗中，拌入埃德蒙兹泡打粉，在中间挖一个坑。

[ænd; ənd][drɒp][ɪn][ðə; ði] [eg] , [ðen] [pɔː(r)][ɒn] [mɪlk][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

and	drop	in	the	egg	,	then	pour	on	milk	and	mix	well	.
和	降低	在	这	蛋	,	然后	倒	在	牛奶	和	混合	出色地	.

打入鸡蛋，然后倒入牛奶，搅拌均匀。

[ðə; ði] [peɪst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θɪn] , [rəʊl][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪps] , [pleɪs] [ɒn][hɒt] ['flaʊəd] ['ʌv(ə)n]

The	paste	should	be	thin	,	roll	and	cut	into	shapes	,	place	on	hot	floured	oven
这	粘贴	应该	是	薄的	,	卷	和	切	进入	形状	,	地方	在	热的	撒了面粉	烤箱

[ʃelf] ,

shelf	,
架子	,

将面糊擀薄，切成各种形状，放在撒了面粉的热烤箱架上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

and	bake	in	hot	oven	10	minutes	.
和	烤	在	热的	烤箱	-	分钟	.

放入高温烤箱烘烤10分钟。

[skɒtʃ] [skɔnz] .

SCOTCH	SCONES	.
苏格兰威士忌	司康饼	.

苏格兰烤饼。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊə(r)]

2	breakfastcups	flour
2	早餐杯	面粉

2杯早餐粉

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	heaped	teaspoons	Edmonds	'	Baking	Powder
2	堆积如山	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .

2	ozs	.
2	盎司	.

2盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]

Salt	to	taste
盐	到	品尝

加盐调味

[mɪks]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ðen] [rʌb][ɪn][ˌtuː'tuː][ɑːz] . ['bʌtə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][mɪlk] ,

Mix	flour	and	baking	powder	,	then	rub	in	2	ozs	.	butter	,	half	a	pint	milk	,
混合	面粉	和	烘烤	粉末	,	然后	擦	在	2	盎司	.	黄油	,	一半	一个	品脱	牛奶	,

将面粉和泡打粉混合，然后加入 2 盎司黄油和半品脱牛奶揉搓均匀。

[mɪks] ['kwɪkli] , [rəʊl][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪps] , [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .

mix	quickly	,	roll	and	cut	into	shapes	,	bake	in	hot	oven	.
混合	迅速地	,	卷	和	切	进入	形状	,	烤	在	热的	烤箱	.

快速搅拌，擀成薄片，切成各种形状，放入高温烤箱烘烤。

['kærəˌweɪ] ['bɪskɪts] .

CARRAWAY	BISCUITS	.
葛缕子	饼干	.

香芹籽饼干。

1½ ['ɛl'biːˈɛs] . [ɒv; əv]['flaʊə(r)]

1½	**lbs**	**.**	**of**	**flour**
1½	磅	.	的	面粉

1.5磅面粉

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

¾ ['el biː] .

¾	**lb**	**.**
¾	磅	.

¾磅

['ʃʊgə(r)]

Sugar
糖

糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoonfuls**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .

2	**ozs**	**.**
2	盎司	.

2盎司

['kʌrənts]

currants
醋栗

醋栗

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .

2	**ozs**	**.**
2	盎司	.

2盎司

['kændid] [piːl]

candied	**peel**
脯	果皮

糖渍果皮

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['kærəˌweɪ] [siːdz]

1	**teaspoonful**	**carraway**	**seeds**
1	一茶匙	葛缕子	种子

1茶匙葛缕子籽

['lɪt(ə)l] [mɪlk]

Little	**milk**
小的	牛奶

少奶

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [kliːnd] ['kʌrənts]

Rub	the	butter	into	the	flour	,	add	the	sugar	,	baking	powder	,	cleaned	currants
擦	这	黄油	进入	这	面粉	,	添加	这	糖	,	烘烤	粉末	,	已清洗	醋栗

,

,

,

将黄油揉入面粉中，加入糖、泡打粉和洗净的葡萄干。

['kærəˌweɪ] [siːdz] , [ænd; ənd] ['faɪnli] - [tʃɒpt] ['kændid] [piːl] .

carraway	seeds	,	and	finely	-	chopped	candied	peel	.
葛缕子	种子	,	和	精细地	-	切碎	脯	果皮	.

葛缕子籽和切碎的蜜饯果皮。

[mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] [wɪð] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] .

Mix	to	a	stiff	paste	with	the	well	-	beaten	eggs	,	and	a	little	milk	.
混合	到	一个	僵硬的	粘贴	和	这	出色地	-	被打败	鸡蛋	,	和	一个	小的	牛奶	.

与打散的鸡蛋和少许牛奶混合，搅拌成浓稠的糊状。

[rəʊl][aʊt][ɒn][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] , [kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] . [['sɛvən]]

Roll	out	on	a	floured	board	,	cut	into	shapes	,	and	bake	in	quick	oven	.	[	7	]
卷	出去	在	一个	撒了面粉	木板	,	切	进入	形状	,	和	烤	在	快的	烤箱	.	[	7	]

在撒了面粉的案板上擀开，切成各种形状，放入烤箱快速烘烤。[7]

“ [ʌp] - [tuː; tə] - [deɪt] ” [braʊn] [skɔnz] .

“	UP	-	TO	-	DATE	”	BROWN	SCONES	.
“	向上	-	到	-	日期	”	棕色的	司康饼	.

“最新款”棕色司康饼。

[ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['wiːtmiːl]

2	breakfastcups	of	wheatmeal
2	早餐杯	的	小麦粉

2 杯早餐麦片

[wʌn] [pleɪn]['flaʊə(r)]

1	breakfastcup	plain	flour
1	早餐杯	清楚的	面粉

杯早餐杯普通面粉

[θriː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder
3	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

[θriː][ɑːz] . ['bʌtə(r)] ([ɔː(r)][lɑːd])

3	ozs	.	butter	(	or	lard	)
3	盎司	.	黄油	(	或者	猪油	)

3盎司黄油（或猪油）

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]

2	heaped	dessertspoonfuls	sugar
2	堆积如山	甜点勺	糖

2满勺糖

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[lɑːdʒ] [kʌp] [mɪlk] .

Large	cup	milk	.
大的	杯子	牛奶	.

一大杯牛奶。

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
Salt to taste
盐 到 品尝

加盐调味

[mɪks][ðə; ði] ['wiːtmiːl] , ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ðen] [rʌb][ɪn]
Mix the wheatmeal , flour , sugar and Edmonds ' Baking Powder , then rub in
混合 这 小麦粉 , 面粉 , 糖 和 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 , 然后 擦 在
['bʌtə(r)] ([ɔː(r)][lɑːd]) ,
butter (or lard) ,
黄油 (或者 猪油) ,

将小麦粉、面粉、糖和埃德蒙兹泡打粉混合，然后揉入黄油（或猪油）。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd][mɪlk] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [stɪf] [dəʊ] .
beat the egg and milk together , and make into stiff dough .
打 这 蛋 和 牛奶 一起 , 和 制作 进入 僵硬的 面团 .

将鸡蛋和牛奶一起打散，揉成硬面团。

[rəʊl][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪps] , [pleɪs] [ɒn][hɒt] ['flaʊəd] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk]
Roll and cut into shapes , place on hot floured oven shelf , and bake in quick
卷 和 切 进入 形状 , 地方 在 热的 撒了面粉 烤箱 架子 , 和 烤 在 快的
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

擀平后切成各种形状，放在撒了面粉的热烤箱架上，用高温烤箱快速烘烤。

[sʌl'tɑːnə] [skɔnz] .
SULTANA SCONES .
苏丹娜 司康饼 .

苏丹娜烤饼。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊə(r)]
2 breakfastcups flour
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

[θriː] ['mɒdərət] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 moderate teaspoonfuls Edmonds ' Baking Powder
3 缓和 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

茶匙适量埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['bʌtə(r)]
2 tablespoonfuls butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]
2 dessertspoonfuls sugar
2 甜点勺 糖

甜点勺糖

[wʌn] [eg] , [hɑːf][paɪnt][mɪlk] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
1 egg , half pint milk , salt to taste
1 蛋 , 一半 品脱 牛奶 , 盐 到 品尝

1个鸡蛋，半品脱牛奶，适量盐

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

[sʌl'tɑːnəz][ɔː(r)] ['kʌrənts]
sultanas or currants
苏丹娜 或者 醋栗

苏丹娜葡萄干或黑加仑

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)] ([ɔː(r)][lɑːd]) ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [sʌl'tɑːnəz] ,
Rub the butter (or lard) into the flour , and add the sugar , sultanas ,
擦 这 黄油 (或者 猪油) 进入 这 面粉 , 和 添加 这 糖 , 苏丹娜 ,
[ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
and baking powder .
和 烘烤 粉末 .

将黄油（或猪油）揉入面粉中，然后加入糖、葡萄干和泡打粉。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [ðen] [mɪks][ɔːl][tə'geðə(r)][tuː; tə][ə; eɪ]
Beat the egg , and add the milk to it , then mix all together to a
打 这 蛋 , 和 添加 这 牛奶 到 它 , 然后 混合 全部 一起 到 一个
[wet] [dəʊ] .
wet dough .
湿的 面团 .

将鸡蛋打散，加入牛奶，然后混合均匀，揉成湿润的面团。

[rəʊl][aʊt][ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] ; [kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .
Roll out on floured board ; cut into shapes , and bake in moderate oven 20 minutes .
卷 出去 在 撒了面粉 木板 ; 切 进入 形状 , 和 烤 在 缓和 烤箱 - 分钟 .

在撒了面粉的案板上擀开；切成各种形状，放入中等温度的烤箱烘烤 20 分钟。

[pleɪn] [skɔnz] .
PLAIN SCONES .
清楚的 司康饼 .

原味司康饼。

[wʌn] ['flaʊə(r)] ([paɪld] [ʌp])
1 breakfastcup flour (piled up)
1 早餐杯 面粉 (堆积 向上)

1 杯早餐粉（堆成一堆）

1½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1½ teaspoons Edmonds ' Baking Powder
1½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1½茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn][ˌəʊ 'zed] . ['bʌtə(r)] ([ɔː(r)][lɑːd])
1 oz . butter (or lard)
1 盎司 . 黄油 (或者 猪油)

1盎司黄油（或猪油）

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 teaspoon sugar
1 茶匙 糖

1茶匙糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[rʌb] ['bʌtə(r)] ([ɔː(r)][lɑːd]) ['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['ʌðə(r)][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [biːt] [eg] [wɪð]
Rub butter (or lard) into flour , then add other dry ingredients , beat egg with
擦 黄油 (或者 猪油) 进入 面粉 , 然后 添加 其他 干燥 原料 , 打 蛋 和
['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ,
little water ,
小的 水 ,

将黄油（或猪油）揉入面粉中，然后加入其他干料，将鸡蛋加少量水打散。

[mɪks][ɔːl]['ɪntuː] [dəʊ] .
mix all into dough .
混合 全部 进入 面团 .

将所有材料混合揉成面团。

[beɪk] [æz; əz]['juːʒuəl] , [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Bake as usual , quick oven .
烤 作为 通常 , 快的 烤箱 .

照常烘烤，用快烤箱。

[ɪf] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ðɪ] [eg] , [juːz] [mɪlk] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] . [[eit]]
If made without the egg , use milk in place of water . [8]
如果 制成 没有 这 蛋 , 使用 牛奶 在 地方 的 水 . [8]

如果不用鸡蛋，可以用牛奶代替水。[8]

['kɒfi] [rəʊlz] .
COFFEE ROLLS .
咖啡 卷 .

咖啡卷。

[θriː] ['flaʊə(r)]
3 breakfastcups flour
3 早餐杯 面粉

3杯早餐粉

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['bʌtə(r)]
2 tablespoonfuls butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[θriː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 teaspoonfuls Edmonds ' Baking Powder
3 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [paɪnt] [mɪlk] , [ɔː(r)][mɔː(r)] [ɪf] ['niːdɪd] .
½ pint milk , or more if needed .
½ 品脱 牛奶 , 或者 更多的 如果 需要 .

半品脱牛奶，或根据需要添加更多。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]
1 tablespoonful sugar
1 一汤匙 糖

1汤匙糖

[mɪks] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] .
Mix baking powder and flour together .
混合 烘烤 粉末 和 面粉 一起 .

将泡打粉和面粉混合在一起。

[biːt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] (['biːt(ə)n]) , [ðen] [mɪlk] , [ʃeɪp]
Beat butter and sugar to a cream ; add egg (beaten) , then milk , shape
打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 ; 添加 蛋 (被打败) , 然后 牛奶 , 形状
[dəʊ] ['ɒblɒŋ] , [ænd; ənd] [kʌt] .
dough oblong , and cut .
面团 长方形 , 和 切 .

将黄油和糖打发成奶油状；加入打散的鸡蛋，然后加入牛奶，将面团擀成长条状，然后切块。

[meɪk] [dəʊ] [seɪm] [kən'sɪstənsi] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [skɔnz] .

Make	**dough**	**same**	**consistency**	**as**	**for**	**scones**	**.**
制作	面团	相同的	一致性	作为	为了	司康饼	.

把面团揉成和做司康饼一样的稠度。

[mɪlk] [rəʊlz] .

MILK	**ROLLS**	**.**
牛奶	卷	.

牛奶卷。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊə(r)]

2	**breakfastcups**	**flour**
2	早餐杯	面粉

2杯早餐粉

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['bʌtə(r)]

2	**tablespoonfuls**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [mɪlk]

1	**breakfastcup**	**milk**
1	早餐杯	牛奶

杯早餐牛奶

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**heaped**	**teaspoons**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
2	堆积如山	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[mɪks]['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , [rəʊl]['ɪntuː] ['ɒblɒŋ] [ʃeɪp] , [kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] , [brʌʃ] ['əʊvə(r)] [wɪð] [mɪlk] ,

Mix	**into**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**	**roll**	**into**	**oblong**	**shape**	**,**	**cut**	**into**	**pieces**	**,**	**brush**	**over**	**with**	**milk**	**,**
混合	进入	一个	僵硬的	面团	,	卷	进入	长方形	形状	,	切	进入	件	,	刷子	超过	和	牛奶	,

混合成较硬的面团，擀成长方形，切成块，刷上牛奶，

[ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**about**	**20**	**minutes**	**.**
和	烤	关于	-	分钟	.

烘烤约20分钟。

[deɪt] [rəʊlz] .

DATE	**ROLLS**	**.**
日期	卷	.

日期卷。

[wʌn]['el biː] . ['flaʊə(r)] ([ɔː(r)][ˌtuː'tuː])

1	**lb**	**.**	**flour**	**(**	**or**	**2**	**breakfastcups**	**)**
1	磅	.	面粉	(	或者	2	早餐杯	)

1磅面粉（或2个早餐杯）

[fɔːr] [ɑːz] .

4	**ozs**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[fɔːr] [ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[deɪts] [ɔː(r)] [sʌl'tɑːnəz] [tʃɒpt]
dates **or** **sultanas** **chopped**
日期 或者 苏丹娜 切碎

切碎的枣或苏丹娜葡萄干

[mɪlk] [tuː; tə] [mɪks] , [sɔːlt] [ə; eɪ] [pɪntʃ] , ['sɪnəmən]
Milk **to** **mix** **,** **salt** **a** **pinch** **,** **cinnamon**
牛奶 到 混合 , 盐 一个 捏 , 肉桂

牛奶（用于混合）、少许盐、肉桂

[rʌb] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] ['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [biːt] [eg] [tɪl] ['frɒθi] ,
Rub **butter** **into** **flour** **,** **add** **all** **dry** **ingredients** **,** **beat** **egg** **till** **frothy** **,**
擦 黄油 进入 面粉 , 添加 全部 干燥 原料 , 打 蛋 直到 泡沫状的 ,

用手指将黄油揉入面粉中，加入所有干料，将鸡蛋打至起泡，

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] , [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [bɔːd] , [fɔːm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [rəʊl] ,
mix **all** **together** **to** **a** **stiff** **paste** **,** **turn** **out** **on** **a** **board** **,** **form** **into** **a** **roll** **,**
混合 全部 一起 到 一个 僵硬的 粘贴 , 转动 出去 在 一个 木板 , 形式 进入 一个 卷 ,

将所有材料混合成较硬的糊状，倒在案板上，卷成卷状。

[ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['iːkwəl] [pɑːts] , [pʊt] [ɒn] [kəʊld] , [griːzd] , [ænd; ənd] ['flaʊəd] ['ʌv(ə)n] [treɪ] ,
and **cut** **in** **equal** **parts** **,** **put** **on** **cold** **,** **greased** **,** **and** **floured** **oven** **tray** **,**
和 切 在 平等的 部分 , 放 在 寒冷的 , 涂油 , 和 撒了面粉 烤箱 托盘 ,

切成等份，放在涂油撒粉的冷烤盘上，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ; [wen] ['nɪəli] [dʌn] [brʌʃ] ['əʊvə(r)] [wɪð] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
and **put** **in** **quick** **oven** **;** **when** **nearly** **done** **brush** **over** **with** **hot** **water** **,**
和 放 在 快的 烤箱 ; 什么时候 几乎 完毕 刷子 超过 和 热的 水 ,

放入烤箱快速烘烤；快烤好时，刷上热水。

[ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['lɪbərəli] [wɪð] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ; [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [draɪ] . [
and **sprinkle** **liberally** **with** **cinnamon** **and** **sugar** **;** **return** **to** **oven** **to** **dry** **.** **[**
和 撒 慷慨地 和 肉桂 和 糖 ; 返回 到 烤箱 到 干燥 . [
[naɪn]]
9 **]**
9]

撒上大量的肉桂和糖；放回烤箱烘干。[9]

['kɒtɪdʒ] [ləʊf] .
COTTAGE **LOAF** **.**
小屋 面包 .

农舍面包。

[ˌtuːˈtuː]['ɛlˈbiːˈɛs] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[ˌtuːˈtuː] ['mɒdərət] [dɪˈzɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **moderate** **dessertspoonfuls** **of** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking** **Powder**
2 缓和 甜点勺 的 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末

勺适量的埃德蒙兹特级泡打粉

½ ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt]
½ **teaspoonful** **salt**
½ 一茶匙 盐

半茶匙盐

[wʌn][paɪnt][mɪlk]
1 **pint** **milk**
1 品脱 牛奶

1品脱牛奶

[mɪks][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ['θʌrəli] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [wɜːk] ['ɪntuː]
Mix **the** **baking** **powder** **and** **salt** **thoroughly** **with** **the** **flour** **,** **and** **work** **into**
混合 这 烘烤 粉末 和 盐 彻底 和 这 面粉 , 和 工作 进入
[lait] [dəʊ] [wɪð] [mɪlk] .
light **dough** **with** **milk** **.**
光 面团 和 牛奶 .

将泡打粉和盐与面粉充分混合，然后加入牛奶揉成蓬松的面团。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **quick** **oven** **.**
烤 在 快的 烤箱 .

用快烤炉烘烤。

['eəreɪtɪd] [bred] .
AERATED **BREAD** **.**
充气 面包 .

充气面包。

[tuː; tə] ['evri] [kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [hiːpt] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ]
To **every** **cup** **of** **flour** **add** **a** **heaped** **teaspoonful** **of** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking**
到 每一个 杯子 的 面粉 添加 一个 堆积如山 一茶匙 的 埃德蒙兹 - 奖 烘烤
['paʊdə(r)] ,
Powder **,**
粉末 ,

每杯面粉中加入满满一茶匙埃德蒙兹特级泡打粉，

[wɪð] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] , ['θʌrəli] [mɪks] [waɪl] [ɪn][ə; eɪ][draɪ] [steɪt] ,
with **a** **pinch** **of** **salt** **,** **thoroughly** **mix** **while** **in** **a** **dry** **state** **,**
和 一个 捏 的 盐 , 彻底 混合 尽管 在 一个 干燥 状态 ,

加入一小撮盐，在干燥状态下充分搅拌。

[ðen] [pɔ:(r)][ɒn]['grædʒuəli] [ə'baʊt][hɑ:f][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld]['wɔ:tə(r)][ɔ:(r)][mɪlk] ;

then	**pour**	**on**	**gradually**	**about**	**half**	**pint**	**of**	**cold**	**water**	**or**	**milk**	**;**
然后	倒	在	逐步地	关于	一半	品脱	的	寒冷的	水	或者	牛奶	;

然后慢慢倒入约半品脱冷水或牛奶;

[mɪks] ['kwɪkli] [bʌt; bət] ['θʌrəli] ['ɪntu:] [dəʊ] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['ju:ʒuəl] [kən'sɪstəns] .

mix	**quickly**	**but**	**thoroughly**	**into**	**dough**	**of**	**the**	**usual**	**consistence**	**.**
混合	迅速地	但	彻底	进入	面团	的	这	通常	浓度	.

快速但彻底地搅拌成正常稠度的面团。

[du:; də][nɒt] [ni:d] [ˌaɪ 'ti:][mɔ:(r)][ðæn; ðən] ['nesəsəri] [tu:; tə][mɪks][ˌaɪ 'ti:] ['pɜ:fɪktli] .

Do	**not**	**knead**	**it**	**more**	**than**	**necessary**	**to**	**mix**	**it**	**perfectly**	**.**
做	不是	揉	它	更多的	比	必要的	到	混合	它	完美	.

不要过度揉捏，只需揉捏至完全混合即可。

[meɪk] ['ɪntu:] [smɔ:l] [ləʊvz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪ'mi:diətli] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Make	**into**	**small**	**loaves**	**,**	**and**	**place**	**immediately**	**in**	**quick**	**oven**	**.**
制作	进入	小的	面包	,	和	地方	立即地	在	快的	烤箱	.

做成小面包，立即放入高温烤箱烘烤。

([wen] ['fʊli] ['rɪz(ə)n]['əʊpən][dɔ:(r)][tu:; tə][let] [aʊt] [ðə; ðɪ] [sti:m] [dʒʌst][ə; eɪ]['sekənd]) .

(	**When**	**fully**	**risen**	**open**	**door**	**to**	**let**	**out**	**the**	**steam**	**just**	**a**	**second**	**)**	**.**
(	什么时候	完全	升起	打开	门	到	让	出去	这	蒸汽	只是	一个	第二	)	.

（当蒸汽完全升起时，打开门一秒钟，让蒸汽散出去）。

[braʊn] [bred] .

BROWN	**BREAD**	**.**
棕色的	面包	.

黑面包。

[ˌtu:'tu:] [ɒv; əv] ['wi:tmi:l]

2	**breakfastcups**	**of**	**wheatmeal**
2	早餐杯	的	小麦粉

2 杯早餐麦片

[wʌn] [smɔ:l] [kʌp] ['flaʊə(r)]

1	**small**	**cup**	**flour**
1	小的	杯子	面粉

1小杯面粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['ʃʊgə(r)]

1	**teaspoon**	**sugar**
1	茶匙	糖

1茶匙糖

[ˌtu:'tu:] [hi:pt] ['ti:spu:n] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**heaped**	**teaspoons**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
2	堆积如山	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [smɔ:l] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

1	**small**	**teaspoon**	**salt**
1	小的	茶匙	盐

1小茶匙盐

[wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] ['bʌtə(r)]

1	**tablespoonful**	**butter**
1	一汤匙	黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [mɪlk] [ænd; ənd]['wɔ:tə(r)]

1	**breakfastcup**	**milk**	**and**	**water**
1	早餐杯	牛奶	和	水

1份早餐杯牛奶和水

[mɪks][ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] [ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtə(r)]['ɪntuː] [dəʊ] , [tɜːn] [aʊt][ænd; ənd]

Mix	**all**	**the**	**ingredients**	**with**	**the**	**milk**	**and**	**water**	**into**	**dough**	**,**	**turn**	**out**	**and**
混合	全部	这	原料	和	这	牛奶	和	水	进入	面团	,	转动	出去	和

['flæt(ə)n] [wɪð] [hænd] ,

flatten	**with**	**hand**	**,**
压平	和	手	,

将所有材料与牛奶和水混合揉成面团，取出后用手压扁。

[ɪntʃ] [θɪk] , [kʌt][fɔː(r)][laɪnz] [ə'krɒs] [ðə; ði][tɒp] , [ænd; ənd] [prɪk] [wɪð] [fɔːk] .

inch	**thick**	**,**	**cut**	**four**	**lines**	**across**	**the**	**top**	**,**	**and**	**prick**	**with**	**fork**	**.**
英寸	厚的	,	切	四	线条	穿过	这	顶部	,	和	刺	和	叉	.

厚度为 1 英寸，顶部切四道口子，用叉子扎孔。

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]

Bake	**about**	**20**	**minutes**	**.**	**[**	**10**	**]**
烤	关于	-	分钟	.	[	-	]

烘烤约 20 分钟。[10]

[raɪs] ['pʊdɪŋ] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

RICE	**PUDDING**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
米	布丁	(	没有	鸡蛋	)	.

不含鸡蛋的米布丁。

[stɜː(r)] [sə'fɪʃ(ə)nt] [raɪs][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [let] [bɔɪl]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] [dreɪn]

Stir	**sufficient**	**rice**	**in**	**boiling**	**water**	**,**	**let**	**boil**	**quarter**	**of**	**an**	**hour**	**,**	**then**	**drain**
搅拌	充足的	米	在	沸腾	水	,	让	熬	四分之一	的	一个	小时	,	然后	流走

['wɔːtə(r)] [ɒf] ,

water	**off**	**,**
水	离开	,

将适量大米放入沸水中搅拌，煮15分钟，然后沥干水分。

['stɜːrɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] [bɔɪld] [raɪs][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

stirring	**into**	**the**	**boiled**	**rice**	**a**	**cupful**	**of**	**milk**	**and**	**dessertspoonful**	**of**	**sugar**	**.**
搅拌	进入	这	煮沸	米	一个	一杯	的	牛奶	和	甜点勺	的	糖	.

将一杯牛奶和一茶匙糖拌入煮好的米饭中。

[meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] ([siː] [də'rekʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['kʌstəd] , [peɪdʒ] -) , [pʊt][ðə; ði][raɪs]['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ]

Make	**a**	**custard**	**(**	**see**	**direction**	**for**	**Custard**	**,**	**page**	**41**	**)**	**,**	**put**	**the**	**rice**	**into**	**a**	**dish**
制作	一个	蛋奶冻	(	看	方向	为了	蛋奶冻	,	页	-	)	,	放	这	米	进入	一个	盘子

,

,

,

制作蛋奶糊（参见第41页蛋奶糊的制作方法），将米饭放入盘中，

[mɪks] ['θʌrəli] [wɪð] [ðə; ði] ['kʌstəd] [waɪl] [hɒt] .

mix	**thoroughly**	**with**	**the**	**custard**	**while**	**hot**	**.**
混合	彻底	和	这	蛋奶冻	尽管	热的	.

趁热与蛋奶糊充分混合。

[greɪt] ['nʌtmeg] [ɒn][tɒp] ; [beɪk] [æz; əz]['juːʒuəl] .

Grate	**nutmeg**	**on**	**top**	**;**	**bake**	**as**	**usual**	**.**
格特	肉豆蔻	在	顶部	;	烤	作为	通常	.

撒上磨碎的肉豆蔻；照常烘烤。

['seɪgəʊ] ['pʊdɪŋ] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

SAGO	**PUDDING**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
西米	布丁	(	没有	鸡蛋	)	.

西米布丁（不含鸡蛋）。

[stɜː(r)] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['seɪgəʊ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [let] [bɔɪl] - ['mɪnɪts] , [ðen] [dreɪn]['wɔːtə(r)] [ɒf] ,

Stir	**sufficient**	**sago**	**in**	**boiling**	**water**	**,**	**let**	**boil**	**15**	**minutes**	**,**	**then**	**drain**	**water**	**off**	**,**
搅拌	充足的	西米	在	沸腾	水	,	让	熬	-	分钟	,	然后	流走	水	离开	,

将适量西米放入沸水中搅拌，煮15分钟，然后沥干水分。

[stɜː(r)][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈseɪgəʊ][ə; eɪ][ˈkʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [dɪˈzɜːtˌspuːnfʊl] [ˈʃʊgə(r)] ; [meɪk] [ˈkʌstəd]

stir	into	the	sago	a	cupful	of	milk	and	dessertspoonful	sugar	;	make	custard
搅拌	进入	这	西米	一个	一杯	的	牛奶	和	甜点勺	糖	;	制作	蛋奶冻

([siː] [dəˈrekʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [ˈkʌstəd] ,

(	see	direction	for	Custard	,
(	看	方向	为了	蛋奶冻	,

将一杯牛奶和一甜点勺糖拌入西米中；制作蛋奶沙司（参见蛋奶沙司的说明，

[peɪdʒ] -) ; [pɔː(r)][ðə; ði] [stjuːd] [ˈsɛɪgəʊ][ˈɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ] , [mɪks] [wel] [wɪð] [ðə; ði] [ˈkʌstəd] [waɪl] [hɒt] .

page	41	)	;	pour	the	stewed	sago	into	a	dish	,	mix	well	with	the	custard	while	hot	.
页	-	)	;	倒	这	炖	西米	进入	一个	盘子	,	混合	出色地	和	这	蛋奶冻	尽管	热的	.

第 41 页)；将炖好的西米倒入盘中，趁热与蛋奶糊充分混合。

[greɪt] [ˈnʌtmeg] [ɒn][tɒp] ; [beɪk] [æz; əz][ˈjuːʒuəl] .

Grate	nutmeg	on	top	;	bake	as	usual	.
格特	肉豆蔻	在	顶部	;	烤	作为	通常	.

撒上磨碎的肉豆蔻；照常烘烤。

[ˈjɔːrkʃər] [ˈpʊdɪŋ] .

YORKSHIRE	PUDDING	.
约克郡	布丁	.

约克郡布丁。

[wʌn] [hiːpt] [ˈflaʊə(r)]

1	heaped	breakfastcup	flour
1	堆积如山	早餐杯	面粉

1 杯堆满的早餐粉

[wʌn][paɪnt][mɪlk] , [gʊd] [ˈmeʒə(r)]

1	pint	milk	,	good	measure
1	品脱	牛奶	,	好的	措施

1品脱牛奶，合适的量

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈdrɪpɪŋ]

1	tablespoon	dripping
1	汤匙	滴落

1汤匙滴油

[sɪft][ˈflaʊə(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n] , [ˈsprɪŋk(ə)l][sɔːlt][ˈəʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [həʊl][ɪn][ðə; ði]

Sift	flour	into	a	basin	,	sprinkle	salt	over	it	,	and	make	a	hole	in	the
筛	面粉	进入	一个	盆地	,	撒	盐	超过	它	,	和	制作	一个	洞	在	这

['mɪd(ə)l] .

middle	.
中间	.

将面粉筛入盆中，撒上盐，然后在中间挖个洞。

[breɪk] [iːtʃ] [eg] [ˈseprətli] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ˈgrædʒuəli][ɪn] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [səˈfɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [wɪð] [ˈwʊdn]

Break	each	egg	separately	,	and	stir	gradually	in	,	add	sufficient	milk	with	wooden
休息	每个	蛋	分别地	,	和	搅拌	逐步地	在	,	添加	充足的	牛奶	和	木制的

[spuːn] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ˈbætə(r)] ,

spoon	until	thick	batter	,
勺子	直到	厚的	连击	,

将每个鸡蛋分别打入面糊中，慢慢搅拌，用木勺加入适量牛奶，直到面糊变得浓稠。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd][mɪks][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][mɪlk] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði]['bætə(r)][tuː; tə][stænd]

then	add	and	mix	remainder	of	milk	,	and	allow	the	batter	to	stand
然后	添加	和	混合	余	的	牛奶	,	和	允许	这	连击	到	站立

[fɔː(r); fə(r)][hɑːf] - [æn; ən] - ['aʊə(r)] .

for	half	-	an	-	hour	.
为了	一半	-	一个	-	小时	.

然后加入剩余的牛奶并搅拌均匀，让面糊静置半小时。

[pleɪs] [ðə; ði] ['drɪpɪŋ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [meɪk] [kwaɪt][hɒt] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn]['bætə(r)] ;

Place	the	dripping	into	a	baking	dish	,	make	quite	hot	,	and	pour	in	batter	;
地方	这	滴落	进入	一个	烘烤	盘子	,	制作	相当	热的	,	和	倒	在	连击	;

将滴落的油脂倒入烤盘中，加热至滚烫，然后倒入面糊;

[beɪk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf] - ['aʊə(r)] .

bake	slowly	for	half	-	hour	.
烤	缓慢地	为了	一半	-	小时	.

慢火烘烤半小时。

[ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['reɪzɪnz][pʊt][ɪn] ['bɒtəm] [ɒv; əv][tɪn][bɪ'fɔː(r)] ['pɔːrɪŋ] [ɪn]['bætə(r)] [meɪks] [ə; eɪ][naɪs]

A	layer	of	raisins	put	in	bottom	of	tin	before	pouring	in	batter	makes	a	nice
一个	层	的	葡萄干	放	在	底部	的	锡	前	浇注	在	连击	制作	一个	好的

['reɪzn] ['bætə(r)] ['pʊdɪŋ] ;

raisin	Batter	Pudding	;
葡萄干	连击	布丁	;

在倒入面糊之前，先在烤盘底部铺一层葡萄干，就能做出美味的葡萄干面糊布丁;

[traɪ] [ðɪs] . [-]

try	this	.	[	11	]
尝试	这	.	[	-	]

试试这个。[11]

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['pʊdɪŋ] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

BREAD	AND	BUTTER	PUDDING	(	Without	Eggs	)	.
面包	和	黄油	布丁	(	没有	鸡蛋	)	.

面包布丁（不含鸡蛋）。

[slaɪs] [sə'fɪʃ(ə)nt] [waɪt] [ɔː(r)] [braʊn] [bred] ([steɪl]) [tuː; tə] [fɪl] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [paɪ] [dɪʃ] ,

Slice	sufficient	white	or	brown	bread	(	stale	)	to	fill	a	good	-	sized	pie	dish	,
片	充足的	白色的	或者	棕色的	面包	(	陈旧	)	到	充满	一个	好的	-	尺寸	馅饼	盘子	,

切足够多的白面包或黑面包（最好是隔夜的），用来填满一个大小合适的馅饼盘。

[ænd; ənd] [spred] [iːtʃ] [slaɪs] ['θɪnli] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

and	spread	each	slice	thinly	with	butter	.
和	传播	每个	片	薄薄的	和	黄油	.

在每片面包上薄薄地涂上一层黄油。

[griːs] [ðə; ði] [dɪʃ] , [ðen] [leɪ] [ɪn][ðə; ði]['slaɪsɪz] , ['sprɪŋklɪŋ] [sʌm; səm] ['kʌrənts] , [sʌl'tɑːnəz] ,

Grease	the	dish	,	then	lay	in	the	slices	,	sprinkling	some	currants	,	sultanas	,
润滑脂	这	盘子	,	然后	躺	在	这	切片	,	洒	一些	醋栗	,	苏丹娜	,

在盘子上抹油，然后放上切片，撒上一些葡萄干和苏丹娜葡萄干。

[ænd; ənd] [slaɪst] ['kændid] [piːl] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['leɪə(r)] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][spaɪs]

and	sliced	candied	peel	between	each	layer	,	adding	a	little	sugar	and	spice
和	切片	脯	果皮	之间	每个	层	,	添加	一个	小的	糖	和	香料

['ɔːlsəʊ] .

also	.
还	.

每层之间都夹着切片蜜饯橙皮，还加了少许糖和香料。

[ðen] ['mɔɪsn] [ðə; ði] [bred] [wɪð] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

Then	moisten	the	bread	with	a	cup	of	milk	.
然后	濡	这	面包	和	一个	杯子	的	牛奶	.

然后用一杯牛奶润湿面包。

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ][paɪnt] ['kʌstəd] ([siː] [də'rekʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['kʌstəd] , [peɪdʒ] -) , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)]

Prepare	**a**	**pint**	**custard**	**(**	**see**	**direction**	**for**	**Custard**	**,**	**page**	**41**	**)**	**,**	**and**	**pour**	**over**
准备	一个	品脱	蛋奶冻	(	看	方向	为了	蛋奶冻	,	页	-	)	,	和	倒	超过

[waɪl] [hɒt] ,

while	**hot**	**,**
尽管	热的	,

准备一品脱蛋奶沙司（参见第 41 页蛋奶沙司的制作方法），趁热浇在……上，

[greɪt] ['nʌtmeg] [ɒn] ; [beɪk] [æz; əz]['juːʒuəl] .

grate	**nutmeg**	**on**	**;**	**bake**	**as**	**usual**	**.**
格特	肉豆蔻	在	;	烤	作为	通常	.

撒上磨碎的肉豆蔻；照常烘烤。

['rɑːzbəri] ['pʊdɪŋ] .

RASPBERRY	**PUDDING**	**.**
覆盆子	布丁	.

覆盆子布丁。

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

¼ ['kʌpfʊl] ['ʃʊgə(r)]

¼	**cupful**	**sugar**
¼	一杯	糖

¼ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	**teaspoonful**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['rɑːzbəri] [dʒæm]

2	**tablespoonfuls**	**raspberry**	**jam**
2	汤匙	覆盆子	果酱

2汤匙覆盆子果酱

[wʌn] ['flaʊə(r)]

1	**breakfastcup**	**flour**
1	早餐杯	面粉

杯早餐面粉

[məʊd] . — [biːt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] ([wel] ['biːt(ə)n]) , [ðen]

Mode	**.**	**—**	**Beat**	**butter**	**and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**eggs**	**(**	**well**	**beaten**	**)**	**,**	**then**
模式	.	—	打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	添加	鸡蛋	(	出色地	被打败	)	,	然后

[ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

the	**flour**	**,**
这	面粉	,

做法：将黄油和糖打发至奶油状，加入鸡蛋（充分打散），然后加入面粉，

['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)]	[ænd; ənd]	[dʒæm]	;	[pʊt]	['ɪntuː]	[ə; eɪ]	['bʌtəd]	['beɪs(ə)n]	,	[ænd; ənd]	[stiːm]	2½	['aʊəz]	.
baking	**powder**	**and**	**jam**	**;**	**put**	**into**	**a**	**buttered**	**basin**	**,**	**and**	**steam**	**2½**	**hours**	**.**
烘烤	粉末	和	果酱	;	放	进入	一个	涂黄油的	盆地	,	和	蒸汽	2½	小时	.

泡打粉和果酱；放入涂了黄油的盆中，蒸2.5小时。

[deɪt]	['pʊdɪŋ]	.
DATE	**PUDDING**	**.**
日期	布丁	.

枣泥布丁。

[θriː]	[ɑːz]	.
3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[sɪks]	[ɑːz]	.
6	**ozs**	**.**
6	盎司	.

6盎司

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[ˌtuː'tuː]	[ɔː(r)]	[θriː]	[egz]
2	**or**	**3**	**eggs**
2	或者	3	鸡蛋

2或3个鸡蛋

[wʌn]	[smɔːl]	['tiːspuːn]	['ɛdməndz]	-	['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)]
1	**small**	**teaspoon**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1	小的	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1小茶匙埃德蒙兹泡打粉

[fɔːr]	[ɑːz]	.
4	**ozs**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[fɔːr]	[ɑːz]	.	[deɪts]
4	**ozs**	**.**	**dates**
4	盎司	.	日期

4盎司枣

[θriː]	['teɪbəlˌspuːnz]	[mɪlk]
3	**tablespoons**	**milk**
3	汤匙	牛奶

3汤匙牛奶

[wʌn]	['tiːspuːn]	['lemən]	[dʒuːs]
1	**teaspoon**	**lemon**	**juice**
1	茶匙	柠檬	汁

1茶匙柠檬汁

[məʊd] . — [biːt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Mode	**.**	**—**	**Beat**	**butter**	**and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**eggs**	**,**	**and**	**beat**	**well**	**.**
模式	.	—	打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	添加	鸡蛋	,	和	打	出色地	.

模式——将黄油和糖打发至奶油状，加入鸡蛋，搅拌均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] , [deɪts] ([tʃɒpt] [ʌp] [faɪn]) , ['lemən][dʒuːs] ,

Then	**add**	**milk**	**,**	**dates**	**(**	**chopped**	**up**	**fine**	**)**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**
然后	添加	牛奶	,	日期	(	切碎	向上美好的		)	,	柠檬	汁	,

然后加入牛奶、切碎的枣、柠檬汁，

[ænd; ənd][lɑːst][sɪft][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [mɪkst] .

and	**last**	**sift**	**in**	**the**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**mixed**	**.**
和	最后的	筛	在	这	面粉	和	烘烤	粉末	混合	.

最后筛入混合好的面粉和泡打粉。

[stiːm] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [məʊld] . [-]

Steam	**2**	**hours**	**in**	**a**	**buttered**	**mould**	**.**	**[**	**12**	**]**
蒸汽	2	小时	在	一个	涂黄油的	模具	.	[	-	]

在涂有黄油的模具中蒸 2 小时。[12]

['riːtəz] ['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] .

RITA'S	**APPLE**	**PUDDING**	**.**
丽塔的	苹果	布丁	.

丽塔的苹果布丁。

[mɪks] ['θʌrəli] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [ɒv; əv]

Mix	**thoroughly**	**a**	**teaspoon**	**of**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**	**with**	**a**	**breakfastcup**	**of**
混合	彻底	一个	茶匙	的	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	和	一个	早餐杯	的

['flaʊə(r)] .

flour	**.**
面粉	.

将一茶匙埃德蒙兹泡打粉与一杯面粉充分混合。

[biːt] [ˌtuː'tuː] [egz] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

Beat	**2**	**eggs**	**well**	**,**	**add**	**1**	**gill**	**of**	**milk**	**,**	**and**	**a**	**tablespoon**	**of**	**butter**	**,**
打	2	鸡蛋	出色地	,	添加	1	鳃	的	牛奶	,	和	一个	汤匙	的	黄油	,

将2个鸡蛋打散，加入1吉尔牛奶和1汤匙黄油，

[biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] - ['mɪnɪts] .

beat	**all**	**together**	**15**	**minutes**	**.**
打	全部	一起	-	分钟	.

总共花了15分钟。

[pleɪs] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] [stjuːd] ['æplz] (['swiːtnd]) [ɪn][ə; eɪ][paɪ] [dɪʃ] .

Place	**2**	**inches**	**of**	**stewed**	**apples**	**(**	**sweetened**	**)**	**in**	**a**	**pie**	**dish**	**.**
地方	2	英寸	的	炖	苹果	(	加糖	)	在	一个	馅饼	盘子	.

在馅饼盘中放入 2 英寸厚的炖苹果（加糖）。

[pɔː(r)][ɪn]['bætə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ; [sɜːv] [hɒt] .

Pour	**in**	**batter**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**quick**	**oven**	**;**	**serve**	**hot**	**.**
倒	在	连击	,	和	烤	在	快的	烤箱	;	服务	热的	.

倒入面糊，放入烤箱快速烘烤；趁热食用。

[fruːt] ['pʊdɪŋ] .

FRUIT	**PUDDING**	**.**
水果	布丁	.

水果布丁。

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**small**	**cup**	**sugar**
1	小的	杯子	糖

1小杯糖

[ˌtuːˈtuː] ['flaʊə(r)]

2	**breakfastcups**	**flour**
2	早餐杯	面粉

2杯早餐面粉

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['bʌtə(r)]

1	**tablespoonful**	**butter**
1	一汤匙	黄油

1汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoonfuls**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ɔː(r)][mɔː(r)])

¾	**cup**	**milk**	**(**	**or**	**more**	**)**
¾	杯子	牛奶	(	或者	更多的	)

¾ 杯牛奶（或更多）

[biːt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] (['biːt(ə)n]) [ænd; ənd][mɪlk] .

Beat	**butter**	**and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**eggs**	**(**	**beaten**	**)**	**and**	**milk**	**.**
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	添加	鸡蛋	(	被打败	)	和	牛奶	.

用打散的黄油和糖将黄油和糖搅打成奶油状，加入打散的鸡蛋和牛奶。

[mɪks]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃə(r)] .

Mix	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**together**	**,**	**and**	**add**	**to**	**mixture**	**.**
混合	面粉	和	烘烤	粉末	一起	,	和	添加	到	混合物	.

将面粉和泡打粉混合，然后加入混合物中。

[griːs] [tuː] [smɔːl] ['dɪʃɪz] , [fɪl] [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv] [freʃ] [fruːt] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['bætə(r)] ; [beɪk] [wʌn] ['aʊə(r)] .

Grease	**two**	**small**	**dishes**	**,**	**fill**	**half**	**full**	**of**	**fresh**	**fruit**	**,**	**pour**	**over**	**the**	**batter**	**;**	**bake**	**1**	**hour**	**.**
润滑脂	二	小的	菜肴	,	充满	一半	满的	的	新鲜的	水果	,	倒	超过	这	连击	;	烤	1	小时	.

在两个小碗里抹上油，装上半碗新鲜水果，倒入面糊；烘烤 1 小时。

[əˈmerɪkən] ['pʊdɪŋ] .

AMERICAN	**PUDDING**	**.**
美国人	布丁	.

美式布丁。

[fɔːr] ['æplz]

4	**apples**
4	苹果

4个苹果

½ [paɪnt] [mɪlk]

½	**pint**	**milk**
½	品脱	牛奶

半品脱牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

½ ['nʌtmeg]
½ **nutmeg**
½ 肉豆蔻

半个肉豆蔻

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['suːɪt; 'sjuːɪt]
1 **tablespoon** **minced** **suet**
1 汤匙 剁碎 羊脂

1汤匙切碎的牛油

½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ **teaspoon** **Edmonds** **'** **-** **Baking** **Powder**
½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

['ʃʊgə(r)] , ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst]
Sugar **,** **sweeten** **to** **taste**
糖 , 甜味 到 品尝

加糖，根据口味调整甜度

[kɔː(r)][ænd; ənd] [hɑːv] [ðə; ði] ['æplz] , [biːt] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd] [mɪlk]
Core **and** **halve** **the** **apples** **,** **beat** **eggs** **,** **add** **flour** **,** **baking** **powder** **and** **milk**
核 和 一半 这 苹果 , 打 鸡蛋 , 添加 面粉 , 烘烤 粉末 和 牛奶
.
:
.

将苹果去核切半，打散鸡蛋，加入面粉、泡打粉和牛奶。

[griːs] [ə; eɪ][paɪ] [dɪʃ] ; [leɪ] [ðə; ði] ['æplz] [ɪn] ([kʌt] [pɑːt] [daʊn]) , [pɔː(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)] ,
Grease **a** **pie** **dish** **;** **lay** **the** **apples** **in** **(** **cut** **part** **down** **)** **,** **pour** **the** **mixture** **over** **,**
润滑脂 一个 馅饼 盘子 ; 躺 这 苹果 在 (切 部分 向下) , 倒 这 混合物 超过 ,

在派盘上抹油；将苹果放入盘中（切面朝下），倒入混合物，

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ɪn][ðə; ði] [mɪnst] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [ænd; ənd] [greɪt] ['nʌtmeg] [ɒn][tɒp] .
then **sprinkle** **in** **the** **minced** **suet** **,** **and** **grate** **nutmeg** **on** **top** **.**
然后 撒 在 这 剁碎 羊脂 , 和 格特 肉豆蔻 在 顶部 .

然后撒上切碎的牛油，再在上面磨碎一些肉豆蔻。

[beɪk] ['mɒdərət] [hɑːf] - ['aʊə(r)] . [-]
Bake **moderate** **half** **-** **hour** **.** **[** **13** **]**
烤 缓和 一半 - 小时 . [-]

烘烤半小时。[13]

[də'mɪnjən] ['pʊdɪŋ] .
DOMINION **PUDDING** **.**
统治权 布丁 .

统治布丁。

[wʌn] ['flaʊə(r)]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

½ ['ʃʊgə(r)]
½ **breakfastcup** **sugar**
½ 早餐杯 糖

半杯早餐糖

[wʌn] ['teɪbl̩ˌspuːnfʊl] ['bʌtə(r)]
1 **tablespoonful** **butter**
1 一汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ ['kʌpfʊl] [swiːt] [mɪlk]
½ **cupful** **sweet** **milk**
½ 一杯 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[rʌb] ['bʌtə(r)]['ɪntuː]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [biːt] [eg]
Rub **butter** **into** **flour** **and** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder** **,** **add** **sugar** **,** **beat** **egg**
擦 黄油 进入 面粉 和 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 , 添加 糖 , 打 蛋
[ænd; ənd] [mɪlk] [tə'geðə(r)] ,
and **milk** **together** **,**
和 牛奶 一起 ,

将黄油揉入面粉和埃德蒙兹泡打粉中，加入糖，将鸡蛋和牛奶打散，

[ænd; ənd][mɪks][ɔːl]['ɪntuː]['bætə(r)] .
and **mix** **all** **into** **batter** **.**
和 混合 全部 进入 连击 .

将所有材料混合成面糊。

[pleɪs] [sʌm; səm]['reɪzɪnz][æt; ət] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [məʊld] [ɔː(r)]['beɪs(ə)n] , [pɔː(r)]['bætə(r)]['əʊvə(r)] , [ænd; ənd]
Place **some** **raisins** **at** **bottom** **of** **mould** **or** **basin** **,** **pour** **batter** **over** **,** **and**
地方 一些 葡萄干 在 底部 的 模具 或者 盆地 , 倒 连击 超过 , 和
[stiːm] [fɔː(r); fə(r)] 1¼ ['aʊəz] .
steam **for** **1¼** **hours** **.**
蒸汽 为了 1¼ 小时 .

在模具或盆底放一些葡萄干，倒入面糊，蒸 1¼ 小时。

[biːf] [steɪk] ['pʊdɪŋ] .
BEEF **STEAK** **PUDDING** **.**
牛肉 牛排 布丁 .

牛排布丁。

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[bred] [krʌmz]
bread **crumbs**
面包 面包屑

面包屑

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn]['el biː] . [ɒv; əv] [steɪk]
1 **lb** **.** **of** **steak**
1 磅 . 的 牛排

1磅牛排

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['suːɪt; 'sjuːɪt]
suet
羊脂

羊脂

[θriː] ['kɪdniz]
3 **kidneys**
3 肾脏

3个肾脏

['siːzənɪŋ]
Seasoning
调料

调料

[mɪks] [krʌmz] , ['flaʊə(r)] , ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
Mix **crumbs** **,** **flour** **,** **suet** **,** **salt** **to** **taste** **,** **and** **baking** **powder** **,**
混合 面包屑 , 面粉 , 羊脂 , 盐 到 品尝 , 和 烘烤 粉末 ,

将面包屑、面粉、牛油、适量盐和泡打粉混合。

[wɪð] [ɪ'nʌf] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [peɪst] .
with **enough** **cold** **water** **to** **make** **stiff** **paste** **.**
和 足够的 寒冷的 水 到 制作 僵硬的 粘贴 .

加入足够的冷水，搅拌成浓稠的糊状。

[rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [laɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] , ['liːvɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [həʊl] [æt; ət] [ðə; ðɪ] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [peɪst] .
Roll **out** **and** **line** **a** **basin** **,** **leaving** **a** **small** **hole** **at** **the** **bottom** **of** **paste** **.**
卷 出去 和 线 一个 盆地 , 离开 一个 小的 洞 在 这 底部 的 粘贴 .

将面糊擀开铺在盆底，在面糊底部留一个小孔。

[kʌt] [steɪk] [ʌp] [ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
Cut **steak** **up** **and** **dredge** **with** **flour** **.**
切 牛排 向上 和 疏通 和 面粉 .

将牛排切成块，裹上面粉。

[kʌt] ['kɪdni] [smɔːl] ; [ˌeɪ diː 'diː]['pepə(r)][ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)][ɒv; əv]
Cut **kidney** **small** **;** **add** **pepper** **and** **seasoning** **;** **cover** **with** **a** **thick** **layer** **of**
切 肾 小的 ; 添加 胡椒 和 调料 ; 覆盖 和 一个 厚的 层 的
[peɪst] ,
paste **,**
粘贴 ,

将腰子切成小块；加入胡椒粉和调味料；涂上一层厚厚的酱料，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊəz] .

and	boil	about	3	hours	.
和	熬	关于	3	小时	.

煮约3小时。

['kəʊkəˌnʌt] ['kʌstəd] .

COCOANUT	CUSTARD	.
椰子	蛋奶冻	.

椰子蛋奶冻。

[pʊt] [smɔːl] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] ['desɪkeɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] [ɪn] [paɪ] - [dɪʃ] , [ðen] [meɪk] [ə; eɪ] [paɪnt] ['kʌstəd]

Put	small	teacupful	of	desiccated	cocoanut	in	pie	-	dish	,	then	make	a	pint	custard
放	小的	一杯茶	的	干燥的	椰子	在	馅饼	-	盘子	,	然后	制作	一个	品脱	蛋奶冻

[ɒv; əv] [ˌtuːˈtuː] [egz] ,

of	2	eggs	,
的	2	鸡蛋	,

在派盘中放入一小杯椰蓉，然后用两个鸡蛋制作一品脱蛋奶糊。

[ænd; ənd] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wɪð] [tuː] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)] .

and	pint	of	milk	,	with	two	dessertspoonfuls	sugar	.
和	品脱	的	牛奶	,	和	二	甜点勺	糖	.

一品脱牛奶，加两甜点勺糖。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['kəʊkəˌnʌt] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] ['juːʒuəl] . [-]

Pour	over	cocoanut	,	and	bake	as	usual	.	[	14	]
倒	超过	椰子	,	和	烤	作为	通常	.	[	-	]

淋上椰丝，然后照常烘烤。[14]

['suːɪt; 'sjuːɪt] ['dʌmplɪŋz] .

SUET	DUMPLINGS	.
羊脂	饺子	.

牛油饺子。

[wʌn] ['tiːkʌpˌfʊl] ['flaʊə(r)]

1	teacupful	flour
1	一杯茶	面粉

1 茶杯面粉

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt]

2	tablespoonfuls	chopped	suet
2	汤匙	切碎	羊脂

2汤匙切碎的牛油

[kəʊld] ['wɔːtə(r)]

Cold	water
寒冷的	水

冷水

['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst]

pepper	and	salt	to	taste
胡椒	和	盐	到	品尝

胡椒和盐适量

½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

½	teaspoon	Edmonds	'	Baking	Powder
½	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [tʃɒpt] ['pɑːsli]

1	dessertspoonful	chopped	parsley
1	甜点勺	切碎	香菜

甜点勺切碎的欧芹

[mɪks][ɔːl][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['rʌbɪŋ] ['suːɪt; 'sjuːɪt]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

Mix	**all**	**the**	**dry**	**ingredients**	**,**	**rubbing**	**suet**	**into**	**the**	**flour**	**,**
混合	全部	这	干燥	原料	,	擦	羊脂	进入	这	面粉	,

将所有干料混合，并将牛油揉搓进面粉中。

[ænd; ənd] [meɪk] [ɔːl]['ɪntuː] [stɪf] [peɪst] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] .

and	**make**	**all**	**into**	**stiff**	**paste**	**with**	**cold**	**water**	**.**
和	制作	全部	进入	僵硬的	粘贴	和	寒冷的	水	.

用冷水将所有材料搅拌成硬糊状。

[kʌt] [ænd; ənd][rəʊl]['ɪntuː][bɔːlz] , ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] [ˌaut'saidz] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [wɪtʃ] [prɪ'vents] ['breɪkɪŋ] .

Cut	**and**	**roll**	**into**	**balls**	**,**	**covering**	**the**	**outsides**	**with**	**flour**	**,**	**which**	**prevents**	**breaking**	**.**
切	和	卷	进入	球	,	覆盖	这	外面	和	面粉	,	哪个	阻止	打破	.

切成小块，揉成球状，在外面裹上面粉，防止破裂。

[wen] ['redi] , [drɒp][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [stjuː] , [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] ['sləʊli] , [ænd; ənd]

When	**ready**	**,**	**drop**	**them**	**into**	**the**	**stew**	**,**	**which**	**must**	**be**	**boiling**	**slowly**	**,**	**and**
什么时候	准备好	,	降低	他们	进入	这	炖	,	哪个	必须	是	沸腾	缓慢地	,	和

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf] - ['aʊə(r)][lɒŋgə(r)] .

cook	**for**	**half**	**-**	**hour**	**longer**	**.**
厨师	为了	一半	-	小时	更长	.

准备好后，将它们放入慢炖的汤中，再煮半小时。

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] .

APPLE	**DUMPLINGS**	**.**
苹果	饺子	.

苹果饺子。

[θriː][ɑːz] .

3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

½	**teaspoon**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
½	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

[θriː] ['æplz]

3	**apples**
3	苹果

3个苹果

[θriː][ɑːz] .

3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['suːɪt; 'sjuːɪt]

suet
羊脂

羊脂

[θriː][ɑːz] .

3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['bredkrʌmz]
breadcrumbs
面包屑

面包屑

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[θri:] [dɪ'zɜ:tˌspu:nfʊl] ['ʃʊgə(r)]
3 dessertspoonfuls sugar
3 甜点勺 糖

甜点勺糖

[prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['æplz] , [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [pv; əv]['flaʊə(r)] , ['su:ɪt; 'sju:ɪt] , ['bredkrʌmz] , [ˌeɪ di: 'di:]
Prepare the apples , make a paste of flour , suet , breadcrumbs , add
准备 这 苹果 , 制作 一个 粘贴 的 面粉 , 羊脂 , 面包屑 , 添加
['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
baking powder ,
烘烤 粉末 ,

准备好苹果，将面粉、牛油、面包屑混合成糊状，加入泡打粉。

[sɔ:lt] , [ænd; ənd]['wɔ:tə(r)][tu:; tə][mɪks] .
salt , and water to mix .
盐 , 和 水 到 混合 .

加盐和水搅拌。

[pleɪs] [ə; eɪ] [pi:s] [pv; əv] [peɪst] [raʊnd] [i:tʃ] ['æp(ə)l] , [pʊt] [dɪ'zɜ:tˌspu:nfʊl] ['ʃʊgə(r)][ɪn] [i:tʃ] , [ðen]
Place a piece of paste round each apple , put dessertspoonful sugar in each , then
地方 一个 片 的 粘贴 圆形的 每个 苹果 , 放 甜点勺 糖 在 每个 , 然后
['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
cover the top .
覆盖 这 顶部 .

在每个苹果周围放一小块糊状物，在每个糊状物里放一茶匙糖，然后盖上顶部。

[pʊt] ['dʌmplɪŋz] [lu:s] ['ɪntu:][pæn][pv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , [wen] [ðeɪ] [kʌm] [tu:; tə] ['sɜ:fɪs] [gɪv]
Put dumplings loose into pan of boiling water , when they come to surface give
放 饺子 松动的 进入 平底锅 的 沸腾 水 , 什么时候 他们 来 到 表面 给
[ðem; ðəm] ½ ['aʊə(r)] .
them ½ hour .
他们 ½ 小时 .

将饺子松散地放入沸水锅中，待其浮起后煮半小时。

[rəʊld] [frentʃ] ['pʊdɪŋ] .
ROLLED FRENCH PUDDING .
滚动 法语 布丁 .

法式卷布丁。

[rəʊl] [aʊt] [ə; eɪ] [naɪs] ['su:ɪt; 'sju:ɪt] [krʌst] [æz; əz] [fɔ:(r); fə(r)] ['rɔli] ['pɒli] , ['skætə(r)]['əʊvə(r)][sʌm; səm] [tʃɒpt]
Roll out a nice suet crust as for rolly poly , scatter over some chopped
卷 出去 一个 好的 羊脂 地壳 作为 为了 滚滚 聚合物 , 分散 超过 一些 切碎
[fɪgz] ,
figs ,
无花果 ,

将牛油擀成酥脆的饼皮（类似制作波利馅饼），撒上一些切碎的无花果。

[deɪts] , ['æp(ə)l][ɔ:(r)]['lemən][dʒu:s] , ['faɪnli] [tʃɒpt] ['kændid] [pi:l] , ['bredkrʌmz] , ['gəʊldən]['sɪrəp] ,
dates , apple or lemon juice , finely chopped candied peel , breadcrumbs , golden syrup ,
日期 , 苹果 或者 柠檬 汁 , 精细地 切碎 脯 果皮 , 面包屑 , 金的 糖浆 ,
[graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)] ,
ground ginger ,
地面 姜 ,

枣、苹果汁或柠檬汁、切碎的蜜饯果皮、面包屑、金黄糖浆、姜粉

[ænd; ənd] ['nʌtmeg] , ['lɪt(ə)l] ['pi:sɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][hɪə(r)][ænd; ənd][ðeə(r)] , [rəʊl][ʌp] , [sɪ'kjʊə(r)][endz] ,
and nutmeg , little pieces of butter here and there , roll up , secure ends ,
和 肉豆蔻 , 小的 件 的 黄油 这里 和 那里 , 卷 向上 , 安全的 结束 ,

再加些肉豆蔻粉，几小块黄油，卷起来，封好两端。

[taɪ][ɪn] [klɒθ] , [ænd; ənd][bɔɪl] [ə'baʊt][ˌtu:'tu:] ['aʊəz] ; [pʊt] ['pʊdɪŋ] ['ɪntu:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] . [-]
tie in cloth , and boil about 2 hours ; put pudding into boiling water . [15]
领带 在 布 , 和 熬 关于 2 小时 ; 放 布丁 进入 沸腾 水 . [-]

用布包好，煮约 2 小时；将布丁放入沸水中。[15]

[beɪkt] [dʒæm] [rəʊl] .
BAKED JAM ROLL .
烘焙 果酱 卷 .

烤果酱卷。

½ ['el bi:] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[fɔ:r][ɑ:z] .
4 ozs .
4 盎司 .

4盎司

['drɪpɪŋ] ([ɔ:(r)][lɑ:d][ɔ:(r)]['bʌtə(r)])
dripping (or lard or butter)
滴落 (或者 猪油 或者 黄油)

滴油（或猪油或黄油）

[sɔ:lt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
Salt a little
盐 一个 小的

少许盐

½ ['ti:spu:n] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ teaspoon Edmonds ' Baking Powder
½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

½ ['ti:spu:n] ['ʃʊgə(r)] ([faɪn])
½ teaspoon Sugar (fine)
½ 茶匙 糖 (美好的)

½ 茶匙细砂糖

['wɔ:tə(r)][tu:; tə][mɪks]
Water to mix
水 到 混合

加水混合

[biːt] ['bʌtə(r)] ([ɔː(r)] ['drɪpɪŋ]) [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] ,

Beat	**butter**	**(**	**or**	**dripping**	**)**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**all**	**other**	**ingredients**	**,**
打	黄油	(	或者	滴落	)	到	一个	奶油	,	添加	全部	其他	原料	,

将黄油（或滴油）打发至奶油状，加入所有其他配料，

[ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] , [rəʊl][aʊt]['ɪntuː] [ʃeɪp] ,

and	**sufficient**	**water**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**,**	**roll**	**out**	**into**	**shape**	**,**
和	充足的	水	到	制作	一个	面团	,	卷	出去	进入	形状	,

加足量的水揉成面团，擀成所需形状，

[ænd; ənd] [spred] [wɪð] ['eɪprɪkɒt][ɔː(r)] ['rɑːzbəri] [dʒæm] , [slaɪst] ['æplz] , [plʌmz] ,

and	**spread**	**with**	**apricot**	**or**	**raspberry**	**jam**	**,**	**sliced**	**apples**	**,**	**plums**	**,**
和	传播	和	杏	或者	覆盆子	果酱	,	切片	苹果	,	李子	,

涂上杏子酱或覆盆子酱，放上苹果片、李子片，

[ɔː(r)] ['eni] [fruːt] [dɪ'zaɪəd] [kʊd; kəd][biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)][dʒæm] .

or	**any**	**fruit**	**desired**	**could**	**be**	**substituted**	**for**	**jam**	**.**
或者	任何	水果	想要的	可以	是	替代	为了	果酱	.

或者可以用任何你喜欢的水果代替果酱。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ; [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Put	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**;**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
放	在	一个	烘烤	盘子	;	烤	在	缓和	烤箱	.

放入烤盘；用中等温度的烤箱烘烤。

['hɛndi] ['pʊdɪŋ] .

HENDY	**PUDDING**	**.**
亨迪	布丁	.

亨迪布丁。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《必胜食谱》是专门编纂的(The Sure to Rise Cookery Book Is Especially)
第2/4页

[wʌn] [kʌp] ['suːɪt; 'sjuːɪt] ([tʃɒpt])

1	cup	suet	(	chopped	)
1	杯子	羊脂	(	切碎	)

1 杯牛油（切碎）

[ˌtuː'tuː] ['flaʊə(r)]

2	breakfastcups	flour
2	早餐杯	面粉

2杯早餐粉

¼ ['ʃʊgə(r)]

¼	breakfastcup	sugar
¼	早餐杯	糖

¼ 杯早餐糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ([hiːpt])

2	teaspoons	Edmonds	'	Baking	Powder	(	heaped	)
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	(	堆积如山	)

2茶匙埃德蒙兹牌泡打粉（堆满）

[dʒæm] , ['wɔːtə(r)][tuː; tə][mɪks]

Jam	,	water	to	mix
果酱	,	水	到	混合

果酱，加水搅拌

[mɪks][ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] ['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , [wɪtʃ] [dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [θriː] ,

Mix	all	dry	ingredients	with	water	to	a	stiff	dough	,	which	divide	into	three	,
混合	全部	干燥	原料	和	水	到	一个	僵硬的	面团	,	哪个	划分	进入	三	,

将所有干性材料与水混合揉成硬面团，然后分成三份，

[pleɪs] [ɔːl'tɜːnətli] [ɪn] [griːzd] ['beɪs(ə)n][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [dəʊ] , [ðen] [dʒæm] , [stiːm] [θriː] ['aʊəz] .

place	alternately	in	greased	basin	a	layer	of	dough	,	then	jam	,	steam	3	hours	.
地方	交替	在	涂油	盆地	一个	层	的	面团	,	然后	果酱	,	蒸汽	3	小时	.

在抹了油的盆里交替铺上一层面团和一层果酱，蒸3小时。

[sɜːv] [wɪð] [swiːt] [ɔː(r)][dʒæm] [sɔːs] .

Serve	with	sweet	or	jam	sauce	.
服务	和	甜的	或者	果酱	酱	.

佐以甜酱或果酱食用。

[beɪkt] ['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] .

BAKED	APPLE	DUMPLINGS	.
烘焙	苹果	饺子	.

烤苹果饺子。

[wʌn]['el biː] . ['flaʊə(r)] ([ɔː(r)][ˌtuː'tuː])

1	lb	.	flour	(	or	2	breakfastcups	)
1	磅	.	面粉	(	或者	2	早餐杯	)

1磅面粉（或2个早餐杯）

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['bʌtə(r)] ([ɔ:(r)] ['drɪpɪŋ])
butter (or dripping)
黄油 (或者 滴落)

黄油（或滴油）

½ ['ti:spu:n] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ teaspoon Edmonds ' Baking Powder
½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

['wɔ:tə(r)][tu:; tə][mɪks]
Water to mix
水 到 混合

加水混合

[peə(r)][ænd; ənd][kɔ:(r)][ðə; ði] ['æplz] , [fɪl] ['kævəti] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [rəʊl] [i:tʃ]
Pare and core the apples , fill cavity with sugar and nutmeg , roll each
削减 和 核 这 苹果 , 充满 空腔 和 糖 和 肉豆蔻 , 卷 每个
['seprətli] [ɪn] [peɪst] ,
separately in paste ,
分别地 在 粘贴 ,

将苹果去皮去核，在苹果的空腔内填入糖和肉豆蔻，然后将每个苹果分别裹上糊状物。

[pʊt] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ænd; ənd]['kwɔ:tə(r)]['kʌvə(r)] [wɪð] [hɒt]['wɔ:tə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [hɑ:f][kʌp]['ʃʊgə(r)] ,
put in baking dish , and quarter cover with hot water containing half cup sugar ,
放 在 烘烤 盘子 , 和 四分之一 覆盖 和 热的 水 包含 一半 杯子 糖 ,

放入烤盘，倒入加入半杯糖的热水，水面高度达到烤盘四分之一处。

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn] ['teɪbl̩spu:nfʊl] [ɒv; əv]['gəʊldən] ['sɪrəp] .
one ounce of butter , one tablespoonful of Golden Syrup .
一 盎司 的 黄油 , 一 一汤匙 的 金的 糖浆 .

一盎司黄油，一汤匙金黄糖浆。

[beɪst] ['fri:kwəntli] , [ə'laʊ] [θri:] - ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)][tu:; tə] [beɪk] , [traɪ] [wɪð] ['skju:ə(r)] ;
Baste frequently , allow three - quarters of an hour to bake , try with skewer ;
绷 频繁地 , 允许 三 - 四分之一 的 一个 小时 到 烤 , 尝试 和 烤肉串 ;
[sɜ:v] [wɪð] ['kʌstəd] [ɔ:(r)] [kri:m] . [-]
serve with custard or cream . [16]
服务 和 蛋奶冻 或者 奶油 . [-]

经常刷油，烤制四十五分钟，用竹签测试是否烤熟；佐以蛋奶沙司或奶油食用。[16]

['krɪsməs] [plʌm] ['pʊdɪŋ] .
CHRISTMAS PLUM PUDDING .
圣诞节 李子 布丁 .

圣诞布丁。

¾ ['el bi:] .
¾ lb .
¾ 磅 .

¾磅

['flaʊə(r)] ([ɔ:(r)] 1½)
flour (or 1½ breakfastcups)
面粉 (或者 1½ 早餐杯)

面粉（或1.5杯早餐粉）

[ˌtu:'tu:] [hi:pt] ['ti:spu:n,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 heaped teaspoonfuls Edmonds ' Baking Powder
2 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2 满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

[steɪl] [bred] [krʌmz]
stale **bread** **crumbs**
陈旧 面包 面包屑

干面包屑

1½ ['el biː] .
1½ **lb** **.**
1½ 磅 .

1.5磅

['suːɪt; 'sjuːɪt]
suet
羊脂

羊脂

[ˌtuːˈtuː]['ɛlˈbiːˈɛs] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

['reɪzɪnz]
raisins
葡萄干

葡萄干

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['kʌrənts]
currants
醋栗

醋栗

[sɪks] [egz]
6 **eggs**
6 鸡蛋

6个鸡蛋

- [ɑːz] . ['ʃʊgə(r)] ([braʊn])
10 **ozs** **.** **sugar** **(** **brown** **)**
- 盎司 . 糖 (棕色的)

10盎司红糖

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['ɑːməndz]
almonds
杏仁

杏仁

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[mɪkst] ['kændid] [piːl]
mixed **candied** **peel**
混合 脯 果皮

混合蜜饯果皮

[sɔːlt][ænd; ənd][spaɪs][tuː; tə] [teɪst]
Salt **and** **spice** **to** **taste**
盐 和 香料 到 品尝

盐和香料适量

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [wel] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd] [θriː] -
Mix **ingredients** **well** **together** **,** **and** **add** **6** **eggs** **well** **beaten** **,** **and** **three** **-**
混合 原料 出色地 一起 , 和 添加 6 鸡蛋 出色地 被打败 , 和 三 -
['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ;
quarters **of** **a** **pint** **of** **milk** **;**
四分之一 的 一个 品脱 的 牛奶 ;

将所有材料充分混合，加入 6 个打散的鸡蛋和四分之三品脱牛奶；

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [tuː] , [ænd; ənd][bɔɪl][eit] ['aʊəz] , [ɔː(r)][fɔː(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl][sɪks] ['aʊəz] .
divide **into** **two** **,** **and** **boil** **8** **hours** **,** **or** **four** **,** **and** **boil** **6** **hours** **.**
划分 进入 二 , 和 熬 8 小时 , 或者 四 , 和 熬 6 小时 .

分成两份，煮8小时；或者分成四份，煮6小时。

['doʊnʌts] .
DOUGHNUTS **.**
甜甜圈 .

甜甜圈。

3½ ['flaʊə(r)]
3½ **breakfastcups** **flour**
3½ 早餐杯 面粉

3.5 杯早餐面粉

[wʌn] ['ʃʊgə(r)]
1 **breakfastcup** **sugar**
1 早餐杯 糖

杯早餐糖

½ ['bʌtə(r)]
½ **breakfastcup** **butter**
½ 早餐杯 黄油

半杯早餐黄油

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[θriː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
3 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

½ ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt]
½ **teaspoonful** **salt**
½ 一茶匙 盐

半茶匙盐

[biːt] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [egz] [tə'geðə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['seprət] ['beɪs(ə)n] , [rʌb]['bʌtə(r)]['ɪntuː]['flaʊə(r)] ,
Beat sugar and eggs together in a separate basin , rub butter into flour ,
打 糖 和 鸡蛋 一起 在 一个 分离 盆地 , 擦 黄油 进入 面粉 ,

在另一个盆中将糖和鸡蛋打散，将黄油揉搓进面粉中，

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [mɪks] [wel] , [ðen] [mɪks]['flaʊə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd]
add salt and baking powder , mix well , then mix flour with the eggs and
添加 盐 和 烘烤 粉末 , 混合 出色地 , 然后 混合 面粉 和 这 鸡蛋 和
['ʃʊgə(r)] ,
sugar ,
糖 ,

加入盐和泡打粉，搅拌均匀，然后将面粉与鸡蛋和糖混合。

[rəʊl][aʊt] , [kʌt]['ɪntuː] [raʊndz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt] [lɑːd] ; [sɜːv] [hɒt] .
roll out , cut into rounds , and fry in hot lard ; serve hot .
卷 出去 , 切 进入 回合 , 和 炒 在 热的 猪油 ; 服务 热的 .

擀开，切成圆片，用热猪油煎炸；趁热食用。

“ [lʌv] [ɪn] [ə; eɪ] — — ”
“ LOVE IN A — — ”
“ 爱 在 一个 — — ”

“LOVE IN A ——”

“ [duː; də][juː; jʊ] [lʌv] [ˌem 'iː] ? ” [sed] [ðə; ði][kʌp] [tuː; tə][ðə; ði] ['kʌstəd] .
“ Do you love me ? ” said the cup to the custard .
“ 做 你 爱 我 ? ” 说 这 杯子 到 这 蛋奶冻 .

“你爱我吗？”杯子问奶油冻。

“ [aɪm][dʒʌst] ['brɪmɪŋ] [ʌp][ɪn][juː; jʊ] , ” [rɪ'plaɪd] [ðə; ði] ['kʌstəd] .
“ I'm just brimming up in you , ” replied the custard .
“ 我是 只是 充满 向上 在 你 , ” 回复 这 蛋奶冻 .

“我感觉自己快要被你淹没了，”蛋奶冻回答道。

“ [juː; jʊ] [swiːt] [θɪŋ] , ” ['ɑːnsə(r)d] [ðə; ði][kʌp] .
“ You sweet thing , ” answered the cup .
“ 你 甜的 事物 , ” 回答 这 杯子 .

“你这小甜心，”杯子回答道。

“ [dɪ'laɪtf(ə)l] .
“ Delightful .
“ 愉快 .

“愉快。

” [ə; eɪ]['gəʊldən] [ruːl] . — [həʊld][fɑːst][tuː; tə] [ðæt] [wɪtʃ] [ɪz] [gʊd] . [-]
” A Golden Rule . — Hold fast to that which is good . [17]
” 一个 金的 规则 . — 抓住 快速地 到 那 哪个 是 好的 . [-]

“黄金法则——坚守良善。[17]

[mɪns] [paɪz] .
MINCE PIES .
剁碎 馅饼 .

肉馅饼。

[ɪn'griːdiənts] . — [mɪns] [miːt] , [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nsi] , [ænd; ənd] [pʌf] [ɔː(r)] [ʃɔːt] [peɪst] ['resəpɪz] ([siː]
Ingredients . — Mince meat , a sufficiency , and puff or short paste Recipes (see
原料 . — 剁碎 肉 , 一个 充足性 , 和 噗 或者 短的 粘贴 食谱 (看
[peɪdʒ] -) .
page 18) .
页 -) .

配料——肉末、适量酥皮或酥脆面糊。食谱（见第 18 页）。

[rəʊl] [aʊt] [ðə; ði] [peɪst] [tuː; tə][ə; eɪ]['suːtəb(ə)l] ['θɪknəs] , [laɪn] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['pæti] [pænz] ,

Roll	out	the	paste	to	a	suitable	thickness	,	line	with	it	the	patty	pans	,
卷	出去	这	粘贴	到	一个	合适的	厚度	,	线	和	它	这	肉饼	平底锅	,

将面糊擀至合适的厚度，铺入馅饼模具中。

['priːviəsli] [wel] ['bʌtəd] ; [pʊt][ɪn] [iːtʃ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪns] [miːt] , [meɪk] [lɪdz][ɒv; əv] [peɪst] ,

previously	well	buttered	;	put	in	each	sufficient	mince	meat	,	make	lids	of	paste	,
之前	出色地	涂黄油的	;	放	在	每个	充足的	剁碎	肉	,	制作	盖子	的	粘贴	,

事先涂抹好黄油；放入适量的肉馅，用面糊做成盖子，

['kʌvə(r)]['əʊvə(r)] , [pres] ['laɪtli] [æt; ət][ðə; ði] ['edʒɪz] , ['niːtli] [trɪm] [raʊnd] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] ,

cover	over	,	press	lightly	at	the	edges	,	neatly	trim	round	with	a	knife	,
覆盖	超过	,	按	轻轻	在	这	边缘	,	整齐地	修剪	圆形的	和	一个	刀	,

盖好，轻轻按压边缘，用刀整齐地修剪出圆形。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	in	a	moderately	quick	oven	.
和	烤	在	一个	中等程度	快的	烤箱	.

用中速烤箱烘烤。

[wen] [dʌn] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['paʊdəd] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] .

When	done	,	sprinkle	with	powdered	white	sugar	.
什么时候	完毕	,	撒	和	粉末状	白色的	糖	.

完成后，撒上白砂糖粉。

[mɪns] [miːt] .

MINCE	MEAT	.
剁碎	肉	.

肉末。

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['æplz] ([pɛə] [ænd; ənd] [kɔːd])

apples	(	pared	and	cored	)
苹果	(	精简	和	核心	)

苹果（去皮去核）

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['reɪzɪnz] ([stəʊnd])

raisins	(	stoned	)
葡萄干	(	吸食大麻	)

葡萄干（去石的）

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['kʌrənts]

currants
醋栗

醋栗

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['su:ɪt; 'sju:ɪt] ([tʃɒpt] [faɪn])
suet **(** **chopped** **fine** **)**
羊脂 (切碎 美好的)

牛油（切碎）

¾ ['el bi:] .
¾ **lb** **.**
¾ 磅 .

¾磅

[mɪkst] ['kændid] [pi:l] ([tʃɒpt])
mixed **candied** **peel** **(** **chopped** **)**
混合 脯 果皮 (切碎)

混合蜜饯果皮（切碎）

½ ['el bi:] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ [paɪnt]['brændi] ([ɔ:(r)][wʌn])
½ **pint** **brandy** **(** **or** **1** **breakfastcup** **)**
½ 品脱 白兰地 (或者 1 早餐杯)

半品脱白兰地（或1杯早餐杯）

¼ [paɪnt] ['ʃeri] ([ɔ:(r)] ½)
¼ **pint** **sherry** **(** **or** **½** **breakfastcup** **)**
¼ 品脱 雪利酒 (或者 ½ 早餐杯)

¼ 品脱雪利酒（或 ½ 杯早餐杯）

[wʌn] [smɔ:l] ['nʌtmeg] (['greɪtɪd])
1 **small** **nutmeg** **(** **grated** **)**
1 小的 肉豆蔻 (磨碎的)

1个小肉豆蔻（磨碎）

[wʌn] [dɪ'zɜ:tˌspu:nfʊl] ['paʊdəd] ['sɪnəmən]
1 **dessertspoonful** **powdered** **cinnamon**
1 甜点勺 粉末状 肉桂

1 甜点勺肉桂粉

[wʌn] [dɪ'zɜ:tˌspu:nfʊl] [sɔ:lt]
1 **dessertspoonful** **salt**
1 甜点勺 盐

甜点勺盐

[ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv] [tu:] [smɔ:l] ['ɒrɪndʒɪz]
The **juice** **of** **two** **small** **oranges**
这 汁 的 二 小的 橙子

两个小橙子的汁

[ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv] [tu:] [smɔ:l] ['lemənz]
The **juice** **of** **two** **small** **lemons**
这 汁 的 二 小的 柠檬

两个小柠檬的汁

[ðə; ði] [pi:l] [ɒv; əv][wʌn] [i:tʃ] ['greɪtɪd]
The **peel** **of** **one** **each** **grated**
这 果皮 的 一 每个 磨碎的

将每份果皮磨碎

[pʊt] ['æplz] [ænd; ənd]['reɪzɪnz] [θruː] ['mɪnsə(r)] , [ðen] [mɪks] [wɪð] [ɔːl]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [wel]
Put apples and raisins through mincer , then mix with all other ingredients well
放 苹果 和 葡萄干 通过 绞肉机 , 然后 混合 和 全部 其他 原料 出色地
[tə'geðə(r)] ,
together ,
一起 ,

将苹果和葡萄干用绞肉机绞碎，然后与其他所有食材充分混合。

[pʊt]['ɪntuː][dʒ'ɑːz] , [wɪð] [piːs] [ɒv; əv]['peɪpə(r)][ɒn][tɒp] [dip] [ɪn]['brændi] , [ðen] ['kʌvə(r)] .
put into jars , with piece of paper on top dipped in brandy , then cover .
放 进入 罐子 , 和 片 的 纸 在 顶部 浸入 在 白兰地 , 然后 覆盖 .

放入罐中，上面放一张浸过白兰地的纸，然后盖上盖子。

['mɑːməleɪd] [tʃiːz] [keɪks] .
MARMALADE CHEESE CAKES .
果酱 奶酪 蛋糕 .

橘子酱芝士蛋糕。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['mɑːməleɪd]
2 tablespoonfuls marmalade
2 汤匙 果酱

2汤匙橘子酱

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː][ɑːz] .
2 ozs .
2 盎司 .

2盎司

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[melt][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [biːt] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['mɑːməleɪd] .
Melt the butter , beat the eggs , and add to marmalade .
熔化 这 黄油 , 打 这 鸡蛋 , 和 添加 到 果酱 .

将黄油融化，打散鸡蛋，然后加入橘子酱中。

[laɪn] ['pæti] [pænz] [wɪð] [pʌf] [peɪst] ([siː] ['resəpi][peɪdʒ] -) , [pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ,
Line patty pans with puff paste (see recipe page 18) , pour in the mixture ,
线 肉饼 平底锅 和 噗 粘贴 (看 食谱 页 -) , 倒 在 这 混合物 ,

在馅饼模具内壁涂上酥皮糊（参见食谱第18页），倒入混合物，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] . [-]
and bake in a quick oven . [18]
和 烤 在 一个 快的 烤箱 . [-]

然后在烤箱中快速烘烤。[18]

[pleɪn] [pʌf] ['peɪstri] .
PLAIN PUFF PASTRY .
清楚的 噗 糕点 .

原味酥皮。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

['sɛvən] [ɑːz] .
7 **ozs** **.**
7 盎司 .

7盎司

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

½ ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
½ 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

['wɔːtə(r)][tuː; tə][mɪks]
Water **to** **mix**
水 到 混合

加水混合

[məʊd] . — [pleɪs] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ɒn][ə; eɪ]['peɪstri] - [bɔːd] [wɪð] [ðə; ði]['bʌtə(r)] ,
Mode **.** **—** **Place** **the** **flour** **on** **a** **pastry** **-** **board** **with** **the** **butter** **,**
模式 . — 地方 这 面粉 在 一个 糕点 - 木板 和 这 黄油 ,

做法：将面粉和黄油放在糕点板上，

[tʃɒp] [ðə; ði]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] , [ðen] [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ,
chop **the** **butter** **into** **the** **flour** **with** **a** **knife** **,** **then** **put** **into** **a** **basin** **,**
劈 这 黄油 进入 这 面粉 和 一个 刀 , 然后 放 进入 一个 盆地 ,

用刀将黄油切碎拌入面粉中，然后放入盆中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] .
add **baking** **powder** **,** **and** **sufficient** **water** **to** **make** **a** **soft** **dough** **.**
添加 烘烤 粉末 , 和 充足的 水 到 制作 一个 柔软的 面团 .

加入泡打粉，并加入适量的水揉成柔软的面团。

[rəʊl] [aʊt] ['sevrəl] [taɪmz] .
Roll **out** **several** **times** **.**
卷 出去 一些 时代 .

反复滚动几次。

[ʃɔːt] ['peɪstri] .
SHORT **PASTRY** **.**
短的 糕点 .

酥皮点心。

[wʌn] ['flaʊə(r)] , [pɪntʃ] [sɔːlt]
1 **breakfastcup** **flour** **,** **pinch** **salt**
1 早餐杯 面粉 , 捏 盐

1 杯早餐粉，少许盐

[fɔːr] [ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [lɑːd]
butter **or** **lard**
黄油 或者 猪油

黄油或猪油

½ ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

½	teaspoonful	Edmonds	'	Baking	Powder
½	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

['wɔːtə(r)][tuː; tə][mɪks]

Water	to	mix
水	到	混合

加水混合

[məʊd] . — [rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

Mode	.	—	Rub	the	butter	into	the	flour	,	add	salt	,	baking	powder	,
模式	.	—	擦	这	黄油	进入	这	面粉	,	添加	盐	,	烘烤	粉末	,

做法：将黄油揉搓进面粉中，加入盐、泡打粉，

[ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][fɜːm] [dəʊ] .

and	water	a	little	at	a	time	to	make	a	firm	dough	.
和	水	一个	小的	在	一个	时间	到	制作	一个	公司	面团	.

一点一点地加水，揉成一个硬面团。

[rəʊl] [aʊt] [tuː; tə] [rɪ'kwaɪəd] ['θɪknəs] .

Roll	out	to	required	thickness	.
卷	出去	到	必需的	厚度	.

擀至所需厚度。

['jɔːrkʃər] [tʃiːz] [keɪks] .

YORKSHIRE	CHEESE	CAKES	.
约克郡	奶酪	蛋糕	.

约克郡芝士蛋糕。

[wʌn] ['tiːkʌp] ['kɜːdz]

1	teacup	curds
1	茶碗	凝乳

1 茶杯凝乳

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .

1	oz	.
1	盎司	.

1盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .

1	oz	.
1	盎司	.

1盎司

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kʌrənts]

1	tablespoon	currants
1	汤匙	醋栗

1汤匙醋栗

[məʊd] . — [kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [mɪks] [wɪð] [ðə; ði]['kɜːdz] , [mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)]

Mode	.	—	Cream	butter	and	sugar	,	mix	with	the	curds	,	mix	all	ingredients	together
模式	.	—	奶油	黄油	和	糖	,	混合	和	这	凝乳	,	混合	全部	原料	一起

.

:

.

模式——将黄油和糖搅打成奶油状，与凝乳混合，将所有原料混合在一起。

[fɪl] ['pæti] - [pænz] , [laɪnd] [wɪð] ['peɪstri] .

Fill	patty	-	pans	,	lined	with	pastry	.
充满	肉饼	-	平底锅	,	衬里	和	糕点	.

将馅料填入铺有酥皮的馅饼模具中。

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][ðə; ði] [kɜːd] , [bɔɪl][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [mɪlk] ,

To	prepare	the	curd	,	boil	2	quarts	of	milk	,
到	准备	这	凝乳	,	熬	2	夸脱	的	牛奶	,

制作凝乳时，将2夸脱牛奶煮沸。

[ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz][pɔː(r)][ɪn]['aɪðə(r)] ½ [paɪnt][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] [tuː; tə] [tɜːn]

and	as	it	rises	pour	in	either	½	pint	of	vinegar	or	buttermilk	to	turn
和	作为	它	上升	倒	在	任何一个	½	品脱	的	醋	或者	酪乳	到	转动

[ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]['kɜːdz] .

it	to	curds	.
它	到	凝乳	.

当它开始膨胀时，倒入 ½ 品脱醋或酪乳，使其凝固成凝乳。

[drɔː] [ðə; ði][pæn][tuː; tə][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] , [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][faɪv] ['mɪnɪts] ,

Draw	the	pan	to	side	of	the	fire	,	let	it	stand	5	minutes	,
画	这	平底锅	到	边	的	这	火	,	让	它	站立	5	分钟	,

将平底锅移至火边，静置5分钟。

[ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

then	strain	through	a	sieve	.
然后	拉紧	通过	一个	筛	.

然后用筛子过滤。

['peɪstri] [rɪ'kwaɪəz][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] ; [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] — [mʌst; məst][biː; bi] [beɪkt]

Pastry	requires	a	hot	oven	;	if	it	contains	baking	powder	—	must	be	baked
糕点	需要	一个	热的	烤箱	;	如果	它	包含	烘烤	粉末	—	必须	是	烘焙

[æt; ət][wʌns] . [-]

at	once	.	[	19	]
在	一次	.	[	-	]

糕点需要高温烤箱；如果含有泡打粉，则必须立即烘烤。[19]

['æp(ə)l] ['sænwɪtʃ] .

APPLE	SANDWICH	.
苹果	三明治	.

苹果三明治。

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[mɪns] [ˌtuːˈtuː][ɔː(r)][θriː] ['æplz]
Mince **2** **or** **3** **apples**
剁碎 2 或者 3 苹果

将2到3个苹果剁碎

[wʌn] ['kʌpfʊl] [kliːn] ['kʌrənts]
1 **cupful** **clean** **currants**
1 一杯 干净的 醋栗

杯干净的醋栗

[wʌn] [piːs] [ɒv; əv] [piːl]
1 **piece** **of** **peel**
1 片 的 果皮

片果皮

[wʌn] [dɪˈzɜːtˌspuːnfʊl] ['sɪnəmən]
1 **dessertspoonful** **cinnamon**
1 甜点勺 肉桂

甜点勺肉桂

[wʌn] ['lemən]
1 **lemon**
1 柠檬

1个柠檬

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[məʊd] . — [rʌb] ['bʌtə(r)]['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [meɪk] ['ɪntuː][ə; eɪ][fɜːm]
Mode **.** **—** **Rub** **butter** **into** **flour** **,** **then** **add** **baking** **powder** **,** **make** **into** **a** **firm**
模式 . — 擦 黄油 进入 面粉 , 然后 添加 烘烤 粉末 , 制作 进入 一个 公司
[dəʊ] [wɪð] ['wɔːtə(r)] .
dough **with** **water** **.**
面团 和 水 .

制作方法：将黄油揉入面粉中，然后加入泡打粉，加水揉成硬面团。

[rəʊl] [aʊt] [tuː; tə] [rɪ'kwaɪəd] ['θɪknəs] ; [mɪns] [ɔːl]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][mɪks][ɪn]
Roll **out** **to** **required** **thickness** **;** **mince** **all** **other** **ingredients** **together** **,** **and** **mix** **in**
卷 出去 到 必需的 厚度 ; 剁碎 全部 其他 原料 一起 , 和 混合 在
[eg] [lɑːst] .
egg **last** **.**
蛋 最后的 .

将面团擀至所需厚度；将所有其他配料一起剁碎，最后拌入鸡蛋。

[pleɪs] [mɪns] [bɪ'twi:n] ['peɪstri] , [ænd; ənd] [beɪk] .

Place	mince	between	pastry	,	and	bake	.
地方	剁碎	之间	糕点	,	和	烤	.

将肉馅夹在酥皮之间，烘烤。

[ə; eɪ] [gʊd] [paɪ] [krʌst] .

A	GOOD	PIE	CRUST	.
一个	好的	馅饼	地壳	.

好的派皮。

[fɔ:r] ['flaʊə(r)]

4	breakfastcups	flour
4	早餐杯	面粉

4杯早餐粉

[ˌtu:'tu:] [hi:pt] ['ti:spu:n,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	heaped	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder
2	堆积如山	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn]['lev(ə)l] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

1	level	teaspoon	salt
1	等级	茶匙	盐

平茶匙盐

[wʌn]['el bi:] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['bʌtə(r)] ([lɑ:d] [ɔ:(r)] ['drɪpɪŋ] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st])

butter	(	lard	or	dripping	may	be	used	)
黄油	(	猪油	或者	滴落	可能	是	用过的	)

黄油（也可以用猪油或滴油代替）

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [ˌtu:'tu:] [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [rəʊl] [aʊt] .

Mix	well	together	,	then	add	2	cups	of	water	,	and	roll	out	.
混合	出色地	一起	,	然后	添加	2	杯子	的	水	,	和	卷	出去	.

充分混合后，加入 2 杯水，摊开。

[ðɪs] [meɪks] [laɪt] [peɪst] [fɔ:(r); fə(r)] [paɪz] , [tɑ:rts] , ['kʌstəd] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

This	makes	light	paste	for	pies	,	tarts	,	custard	,	etc	.
这	制作	光	粘贴	为了	馅饼	,	蛋挞	,	蛋奶冻	,	ETC	.

这样可以做成轻盈的馅料，用于制作馅饼、蛋挞、蛋奶冻等。

['kɔ:nɪʃ] ['pæsti; 'peɪsti] .

CORNISH	PASTY	.
康沃尔郡	糊状物	.

康沃尔馅饼。

¼ ['el bi:] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['peɪstri]

pastry
糕点

糕点

[wʌn] ['ti:kʌpˌfʊl] [rɔ:] [pə'teɪtəʊ]

1	teacupful	raw	potato
1	一杯茶	生的	土豆

茶杯生土豆

[wʌn] ['tiːkʌpˌfʊl] [rɔː] [miːt]
1 **teacupful** **raw** **meat**
1 一杯茶 生的 肉

茶杯生肉

[ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [tʃɒpt] [faɪn]
A **small** **piece** **of** **onion** **chopped** **fine**
一个 小的 片 的 洋葱 切碎 美好的

一小块切碎的洋葱

½ ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt]
½ **teaspoonful** **salt**
½ 一茶匙 盐

半茶匙盐

¼ ['tiːspuːnfʊl] ['pepə(r)]
¼ **teaspoonful** **pepper**
¼ 一茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[θriː] ['teibl,spuːnful] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ɔː(r)]['greɪvi]
3 **tablespoonfuls** **cold** **water** **or** **gravy**
3 汤匙 寒冷的 水 或者 肉汁

3汤匙冷水或肉汁

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] , [rəʊl]['peɪstri]['ɪntuː][æn; ən]['əʊv(ə)l] [ʃeɪp] ,
Mix **all** **ingredients** **together** **on** **a** **plate** **,** **roll** **pastry** **into** **an** **oval** **shape** **,**
混合 全部 原料 一起 在 一个 盘子 , 卷 糕点 进入 一个 椭圆形 形状 ,

将所有材料混合在盘子里，将面团擀成椭圆形。

[pʊt][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɒn][ðə; ði] [peɪst] , [wet][ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒn][ðə; ði][tɒp] , [ænd; ənd] [prɪk] [wel] .
put **the** **mixture** **on** **the** **paste** **,** **wet** **the** **edges** **on** **the** **top** **,** **and** **prick** **well** **.**
放 这 混合物 在 这 粘贴 , 湿的 这 边缘 在 这 顶部 , 和 刺 出色地 .

将混合物涂在糊状物上，将顶部边缘沾湿，并用叉子扎紧。

[brʌʃ] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [eg] [ɔː(r)][mɪlk] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][hɑːf] -
Brush **over** **a** **little** **egg** **or** **milk** **,** **and** **bake** **in** **a** **hot** **oven** **for** **about** **half** **-**
刷子 超过 一个 小的 蛋 或者 牛奶 , 和 烤 在 一个 热的 烤箱 为了 关于 一半 -
[æn; ən] - ['aʊə(r)] . [-]
an **-** **hour** **.** **[** **20** **]**
一个 - 小时 . [-]

在表面刷上少许蛋液或牛奶，放入热烤箱烘烤约半小时。[20]

[ˌtestə'məʊniːəlz] .
TESTIMONIALS **.**
用户评价 .

用户评价。

[ˌtaʊmə'ruːnuːi] ,
Taumarunui **,**
陶马鲁努伊 ,

陶马鲁努伊

[noʊ'vɛmbər] . 8th , - .
Nov **.** **8th** **,** **1911** **.**
十一月 . 8th , - .

1911年11月8日。

[tiː] . [dʒeɪ] . ['ɛdməndz] , [ˌiː es 'kjuː] . ,
T **.** **J** **.** **Edmonds** **,** **Esq** **.** **,**
T . J . 埃德蒙兹 , 先生 . ,

TJ Edmonds，律师

['kraɪstʃɜːtʃ] .
Christchurch .
基督城 .

基督城。

[dɪə(r)][sɜː(r)] , — [æt; ət][ðə; ði] ['levɪn] [ænd; ənd][ˌhɔːroʊ'weɪnuːə] ['ɔːtəm] [ʃəʊz] [aɪ][wɒz; wəz] [ɐw'ɔːdɪd] -
Dear Sir , — At the Levin and Horowhenua Autumn Shows I was awarded 10
亲爱的 先生 , — 在 这 莱文 和 霍罗芬努阿 秋天 演出 我 曾是 获奖 -
[fɜːsts] ,
Firsts ,
第一 ,

尊敬的先生：——在莱文和霍罗芬努瓦秋季展览会上，我获得了10个一等奖，

[θriː]['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['haɪli] [kə'mend] ['praɪzɪz][fɔː(r); fə(r)] [keɪks] ,
3 Seconds , and 2 Highly Commended Prizes for Cakes ,
3 秒 , 和 2 高度 赞扬 奖品 为了 蛋糕 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [meɪd] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
etc . , made with your Baking Powder .
ETC . , 制成 和 你的 烘烤 粉末 .

3 秒，以及 2 个使用您的泡打粉制作的蛋糕等食品的优秀奖。

[aɪ]['ɔːlweɪz] [ˌrekə'mend] [jɔː(r); jə(r)]['paʊdə(r)] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði][best][aɪ][hæv; həv][juːst] .
I always recommend your Powder , as it is the best I have used .
我 总是 推荐 你的 粉末 , 作为 它 是 这 最好的 我 有 用过的 .

我一直推荐你们的粉末，因为它是我用过的最好的。

[jɔːz] ['feɪθfəli] ,
Yours faithfully ,
此致 忠实 ,

此致，

['mɪsɪz] . [eɪtʃ] . ['brɒmli] .
MRS . H . BROMLEY .
太太 . H . 布罗姆利 .

H·布罗姆利夫人。

- ['ɒksfəd] [striːt] ,
17 Oxford Street ,
- 牛津 街道 ,

牛津街17号

[saʊθ] [dʌ'niːdɪn] .
South Dunedin .
南 但尼丁 .

南达尼丁。

[tuː; tə][tiː] . [dʒeɪ] . ['ɛdməndz] ,
To T . J . Edmonds ,
到 T . J . 埃德蒙兹 ,

致TJ Edmonds，

[aɪ][hæv; həv] [juːst] [jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][fɔː(r); fə(r)] - [j'iəz] , [ænd; ənd] [wʊd] [nɒt] [θɪŋk] [ɒv; əv]
I have used your Baking Powder for 14 years , and would not think of
我 有 用过的 你的 烘烤 粉末 为了 - 年 , 和 会 不是 思考 的
['juːzɪŋ] ['eni] ['ʌðə(r)] .
using any other .
使用 任何 其他 .

我使用你们的泡打粉已经14年了，根本不会考虑使用其他品牌。

[wen] [aɪ][fɜːst] [ɑːskt] [maɪ]['grəʊsə(r)][fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [hiː; hi][dɪd][nɒt] [nəʊ] ['eniθɪŋ] [ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] ,
When I first asked my grocer for it , he did not know anything about it ,
什么时候 我 第一的 问 我的 杂货商 为了 它 , 他 做过 不是 知道 任何事物 关于 它 ,

我第一次问杂货店老板要这个的时候，他一无所知。

[səʊ][hiː; hi] [sent] [tuː; tə] ['kraɪstʃɜːtʃ] [fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [naʊ] [hæz; həz] [gʊd] ['seɪlz] .

so	he	sent	to	Christchurch	for	it	,	and	now	has	good	sales	.
所以	他	发送	到	基督城	为了	它	,	和	现在	有	好的	销售量	.

所以他从基督城订购了这种材料，现在销量很好。

[ai][hæv; həv] [ˌɪntrə'djuːst] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['meni] [ɒv; əv][maɪ] [frendz] , [ænd; ənd][ɔːl][ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)][ðæn; ðən]

I	have	introduced	it	to	many	of	my	friends	,	and	all	are	more	than
我	有	介绍	它	到	许多	的	我的	朋友们	,	和	全部	是	更多的	比

['sætɪsfaɪd] .

satisfied	.
使满意	.

我把它介绍给了我的很多朋友，他们都非常满意。

[maɪ] ['dɔːtə(r)] - [ɪn] - [lɔː] [rɪ'siːvd] ['sekənd] [praɪz] [ɪn][ðə; ði]['wɪntə(r)] [ʃəʊ] [ðə; ði][fɜːst] [jɪə(r)][ʃiː; ʃi]

My	daughter	-	in	-	law	received	Second	Prize	in	the	Winter	Show	the	first	year	she
我的	女儿	-	在	-	法律	已收到	第二	奖	在	这	冬天	展示	这	第一的	年	她

[kəm'piːtɪd] ;

competed	;
竞争	;

我儿媳妇第一次参加冬季展览会就获得了二等奖；

[ʃiː; ʃi] [juːst] [jɔː(r); jə(r)]['paʊdə(r)] .

she	used	your	Powder	.
她	用过的	你的	粉末	.

她用了你的粉。

[jɔːz] [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['mɪsɪz] . ['siːmɔːr] .

Yours	etc	.	,	MRS	.	SEYMOUR	.
此致	ETC	.	,	太太	.	西摩	.

此致，西摩夫人。

[ˌkeiai'ei]['ɔːrə] [tiː] [rʊmz; ruːmz] ,

Kia	Ora	Tea	Rooms	,
起亚	奥拉	茶	房间	,

Kia Ora 茶室，

- ,

Tahunanui	,
-	,

塔胡纳努伊

['nelsn] .

Nelson	.
纳尔逊	.

纳尔逊。

['mɪstə(r)] . [tiː] . [dʒeɪ] . ['ɛdməndz] .

Mr	.	T	.	J	.	Edmonds	.
先生	.	T	.	J	.	埃德蒙兹	.

TJ·埃德蒙兹先生。

[dɪə(r)][sɜː(r)] , — ['ɑːftə(r)]['juːzɪŋ] “ ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ” [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['pɪəriəd]

Dear	Sir	,	—	After	using	“	Edmonds	'	Prize	Baking	Powder	”	for	a	period
亲爱的	先生	,	—	后	使用	“	埃德蒙兹	-	奖	烘烤	粉末	”	为了	一个	时期

[ɪk'stendɪŋ] ['əʊvə(r)][ten] [j'iəz] ,

extending	over	ten	years	,
扩展	超过	十	年	,

尊敬的先生：——在使用“Edmonds' Prize Baking Powder”超过十年之后，

[ai][hæv; həv] [kʌm] [tuː; tə][ðə; ði] [kən'kluːʒn] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [best] [ɒn][ðə; ði] ['mɑːkɪt] ,

I	have	come	to	the	conclusion	that	it	is	the	best	on	the	market	,
我	有	来	到	这	结论	那	它	是	这	最好的	在	这	市场	,

我的结论是，它是市面上最好的产品。

[ænd; ənd] ['haɪli] [ˌrekə'mend] [ɔ:l] [hu:] [hæv; həv] [nɒt] [traɪd] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][du:; də][səʊ] [wɪ'ðaʊt] [dɪ'leɪ] .

and	highly	recommend	all	who	have	not	tried	it	to	do	so	without	delay	.
和	高度	推荐	全部	WHO	有	不是	尝试	它	到	做	所以	没有	延迟	.

强烈建议所有尚未尝试过的人立即尝试。

['mɪsɪz] .

MRS	.
太太	.

太太。

[ti:] . [dʒeɪ] . ['wɪlsn] .

T	.	J	.	WILSON	.
T	.	J	.	威尔逊	.

TJ·威尔逊。

[mɑ:tʃ] 23rd , - .

March	23rd	,	1911	.
行进	23rd	,	-	.

1911年3月23日。

- ,

Kaponga	,
-	,

卡蓬加

[ˌtærə'nɑ:ki] .

Taranaki	.
塔拉纳基	.

塔拉纳基。

['mɪstə(r)] . ['ɛdməndz] .

Mr	.	Edmonds	.
先生	.	埃德蒙兹	.

埃德蒙兹先生。

[dɪə(r)][sɜ:(r)] , — [ai][hæv; həv] [bi:n] [ə; eɪ][bɪg]['ju:zə(r)][ɒv; əv][jɔ:(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]

Dear	Sir	,	—	I	have	been	a	big	user	of	your	Baking	Powder	for	the
亲爱的	先生	,	—	我	有	到过	一个	大的	用户	的	你的	烘烤	粉末	为了	这

[lɑ:st]['sev(ə)n] [j'iəz] .

last	seven	years	.
最后的	七	年	.

尊敬的先生：——在过去的七年里，我一直是贵公司泡打粉的忠实用户。

[ai][hæv; həv] [wʌn] ['praɪzɪz][æt; ət] ['veəriəs] [ʃəʊz] [fɔ:(r); fə(r)][maɪ] ['kʊkɪŋ] ,

I	have	won	prizes	at	various	Shows	for	my	cooking	,
我	有	韩元	奖品	在	各种各样的	演出	为了	我的	烹饪	,

我曾在各种烹饪比赛中获得奖项，

[ænd; ənd][ai][hæv; həv] ['ɔ:lweɪz] [ju:st] [jɔ:(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

and	I	have	always	used	your	Baking	Powder	.
和	我	有	总是	用过的	你的	烘烤	粉末	.

我一直都用你们的泡打粉。

[ai][ju:z] 1½ [tɪnz][ə; eɪ] [mʌnθ] , [ænd; ənd]['ɔ:lweɪz] [rɪ'fju:z] ['eni]['ʌðə(r)] ['ɒfəd] [tu:; tə][ˌem 'i:] .

I	use	1½	tins	a	month	,	and	always	refuse	any	other	offered	to	me	.
我	使用	1½	罐头	一个	月	,	和	总是	拒绝	任何	其他	提供	到	我	.

我一个月用掉 1.5 罐，而且总是拒绝别人给我提供的其他任何东西。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ] . [ti:] . ['fɪlɪps] . [-]

MRS	.	A	.	T	.	PHILLIPS	.	[	21	]
太太	.	一个	.	T	.	菲利普斯	.	[	-	]

菲利普斯夫人。[21]

['ɪŋglɪʃ]	[kwiːn]	[keɪks]	.
ENGLISH	**QUEEN**	**CAKES**	**.**
英语	女王	蛋糕	.

英式女王蛋糕。

[fɔːr]	[egz]
4	**eggs**
4	鸡蛋

4个鸡蛋

[ðeə(r)]	[weɪt]	[ɪn]	['bʌtə(r)]	,	['ʃʊgə(r)]	[ænd; ənd]	['flaʊə(r)]
Their	**weight**	**in**	**butter**	**,**	**sugar**	**and**	**flour**
他们的	重量	在	黄油	,	糖	和	面粉

它们按黄油、糖和面粉的重量计算

[wʌn]	['tiːspuːn]	['ɛdməndz]	-	['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)]
1	**teaspoon**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[fɔːr]	[ɑːz]	.
4	**ozs**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['kʌrənts]
currants
醋栗

醋栗

['fleɪvərɪŋ]	[tuː; tə]	[teɪst]
Flavouring	**to**	**taste**
调味	到	品尝

根据口味调味

[biːt]	['bʌtə(r)]	[ænd; ənd]	['ʃʊgə(r)]	[tuː; tə]	[ə; eɪ]	[kriːm]	,	[ðen]	[biːt]	[ɪn]	[egz]	.
Beat	**butter**	**and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**then**	**beat**	**in**	**eggs**	**.**
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	然后	打	在	鸡蛋	.

将黄油和糖搅打成奶油状，然后加入鸡蛋搅打均匀。

[mɪks]	['kʌrənts]	[wɪð]	['flaʊə(r)]	[ænd; ənd]	['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)]	,	[ænd; ənd]	[ˌeɪ diː 'diː]	[tuː; tə]	['mɪkstʃə(r)]	.
Mix	**currants**	**with**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**,**	**and**	**add**	**to**	**mixture**	**.**
混合	醋栗	和	面粉	和	烘烤	粉末	,	和	添加	到	混合物	.

将葡萄干与面粉和泡打粉混合，然后加入混合物中。

[beɪk]	[ɪn]	[hɒt]	['ʌv(ə)n]	.
Bake	**in**	**hot**	**oven**	**.**
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

['rɑːzbəri]	[dɪ'laɪts]	.
RASPBERRY	**DELIGHTS**	**.**
覆盆子	美味	.

覆盆子甜点。

[ˌtuː'tuː]	['teibl,spuːnful]	['ʃʊgə(r)]
2	**tablespoonfuls**	**sugar**
2	汤匙	糖

2汤匙糖

[wʌn]	[eg]
1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ˈbʌtə(r)]
2 **tablespoonfuls** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

½ [ˈtiːspuːnfʊl] [ˈɛdməndz] - [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
½ **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
½ 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ˈflaʊə(r)]
1 **teaspoonful** **flour**
1 一茶匙 面粉

1茶匙面粉

[wʌn] [ˈteɪbl̩spuːnfʊl] [ˈɛdməndz] - [ˈkʌstəd] [ˈpaʊdə(r)]
1 **tablespoonful** **Edmonds** **'** **Custard** **Powder**
1 一汤匙 埃德蒙兹 - 蛋奶冻 粉末

汤匙埃德蒙兹牌蛋奶粉

[məʊd] . — [kriːm] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˈʃʊgə(r)][təˈgeðə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ðɪ] [eg] ; [mɪks][ˈflaʊə(r)] , [ˈbeɪkɪŋ] ,
Mode **.** **—** **Cream** **butter** **and** **sugar** **together** **,** **add** **the** **egg** **;** **mix** **flour** **,** **baking** **,**
模式 . — 奶油 黄油 和 糖 一起 , 添加 这 蛋 ; 混合 面粉 , 烘烤 ,
[ænd; ənd] [ˈkʌstəd] [ˈpaʊdə(r)][təˈgeðə(r)] ,
and **custard** **powder** **together** **,**
和 蛋奶冻 粉末 一起 ,

做法：将黄油和糖搅打至顺滑，加入鸡蛋；将面粉、泡打粉和吉士粉混合在一起。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][baɪ] [dɪˈgriːz] [tuː; tə]['mɪkstʃə(r)] .
and **add** **by** **degrees** **to** **mixture** **.**
和 添加 经过 学位 到 混合物 .

然后分次加入混合物中。

[pleɪs] [ɪn] [griːzd] ['pæti] - [tɪnz][ɒn][kəʊld]['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ten] ['mɪnɪts] .
Place **in** **greased** **patty** **-** **tins** **on** **cold** **oven** **shelf** **,** **and** **bake** **ten** **minutes** **.**
地方 在 涂油 肉饼 - 罐头 在 寒冷的 烤箱 架子 , 和 烤 十 分钟 .

将面团放入抹了油的馅饼模具中，放在冷的烤箱架上，烘烤十分钟。

[wen] ['nɪəli] [beɪkt] , [pleɪs] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['rɑːzbəri] [dʒæm][ɒn] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [ðen]
When **nearly** **baked** **,** **place** **a** **teaspoonful** **of** **raspberry** **jam** **on** **each** **,** **and** **then**
什么时候 几乎 烘焙 , 地方 一个 一茶匙 的 覆盆子 果酱 在 每个 , 和 然后
[beɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɒŋgə(r)] .
bake **a** **little** **longer** **.**
烤 一个 小的 更长 .

快烤好时，在每个饼上放一茶匙覆盆子果酱，然后再烤一会儿。

['tʃelsi] [bʌnz] .
CHELSEA **BUNS** **.**
切尔西 面包 .

切尔西面包。

[ˌtuːˈtuː] ['flaʊə(r)]
2 **breakfastcups** **flour**
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

[ˌtuːˈtuː] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **heaped** **teaspoons** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking** **Powder**
2 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末

满茶匙埃德蒙兹特级泡打粉

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spu:nful] ['ʃʊgə(r)]
2 **tablespoonfuls** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spu:nful] ['bʌtə(r)]
2 **tablespoonfuls** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[spaɪs] , [ænd; ənd] [mɪlk] [tuː; tə] [mɪks]
Spice **,** **and** **milk** **to** **mix**
香料 , 和 牛奶 到 混合

香料和牛奶混合

[rʌb] [ɔːl] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [təˈgeðə(r)] , [mɪks] [wɪð] [mɪlk] [tuː; tə] [dɪˈzaɪəd] [peɪst] , [rəʊl] [aʊt] ,
Rub **all** **dry** **ingredients** **together** **,** **mix** **with** **milk** **to** **desired** **paste** **,** **roll** **out** **,**
擦 全部 干燥 原料 一起 , 混合 和 牛奶 到 想要的 粘贴 , 卷 出去 ,

将所有干料混合揉搓，与牛奶调成所需的糊状，擀开即可。

['kʌvə(r)] [wɪð] [spaɪs] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] ['juːʒuəl] . [-]
cover **with** **spice** **,** **and** **sugar** **,** **and** **bake** **as** **usual** **.** **[** **22** **]**
覆盖 和 香料 , 和 糖 , 和 烤 作为 通常 . [-]

撒上香料和糖，然后像往常一样烘烤。[22]

['ɑːmənd] ['fɪŋgəz] .
ALMOND **FINGERS** **.**
杏仁 手指 .

杏仁手指饼干。

[wʌn] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
1 **breakfastcup** **of** **flour**
1 早餐杯 的 面粉

1 杯早餐面粉

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoon	Edmonds	'	Baking	Powder
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[biːt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][jəʊk][ɒv; əv] [eg] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Beat	butter	and	sugar	to	a	cream	,	add	yolk	of	egg	,	and	beat	well	.
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	添加	蛋黄	的	蛋	,	和	打	出色地	.

将黄油和糖打发至奶油状，加入蛋黄，搅拌均匀。

[mɪks]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [ðə; ði]

Mix	flour	and	baking	powder	together	,	and	add	to	mixture	with	the
混合	面粉	和	烘烤	粉末	一起	,	和	添加	到	混合物	和	这

[hænd] .

hand	.
手	.

将面粉和泡打粉混合在一起，然后用手加入混合物中。

[peɪst] [mʌst; məst][biː; bi] ['veri] [stɪf] .

Paste	must	be	very	stiff	.
粘贴	必须	是	非常	僵硬的	.

糊状物必须非常稠。

[rəʊl] [aʊt] [θɪn] .

Roll	out	thin	.
卷	出去	薄的	.

擀成薄片。

[meɪk] [ðə; ði]['aɪsɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [eg] , [spred] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [peɪst] .

Make	the	icing	with	the	white	of	the	egg	,	spread	on	top	of	paste	.
制作	这	糖霜	和	这	白色的	的	这	蛋	,	传播	在	顶部	的	粘贴	.

用蛋清做成糖霜，涂抹在面糊上。

[pleɪs] [tʃɒpt] ['ɑːməndz][ɒn] .

Place	chopped	almonds	on	.
地方	切碎	杏仁	在	.

撒上切碎的杏仁。

[kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] ; [beɪk] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Cut	into	fingers	;	bake	moderate	oven	.
切	进入	手指	;	烤	缓和	烤箱	.

切成条状；用中温烤箱烘烤。

[rɪtʃ] [plʌm] [keɪk] .

RICH	PLUM	CAKE	.
富有的	李子	蛋糕	.

浓郁的李子蛋糕。

[teɪk] ½ ['el biː] .

Take	½	lb	.
拿	½	磅	.

取 ½ 磅。

['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] ½ ['el biː] .

butter	,	and	½	lb	.
黄油	,	和	½	磅	.

黄油，以及 ½ 磅。

['ʃʊgə(r)] , [biːt] [ðiːz] [wel] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði][hænd][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [egz] ,

sugar	,	beat	these	well	together	with	the	hand	to	a	cream	,	add	4	eggs	,
糖	,	打	这些	出色地	一起	和	这	手	到	一个	奶油	,	添加	4	鸡蛋	,

将糖和这些材料用手充分搅拌成奶油状，加入4个鸡蛋，

[wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [biːt] [wel] ['ɪntuː][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ,

one	at	a	time	,	beat	well	into	the	butter	and	sugar	,
一	在	一个	时间	,	打	出色地	进入	这	黄油	和	糖	,

一次加入一种糖，充分搅拌均匀，使其与黄油和糖混合。

['laɪtli] [mɪks][ɪn][ˌtuː'tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ['priːviəsli] [mɪkst] [wɪð] [wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːn]

lightly	mix	in	2	breakfastcups	of	flour	previously	mixed	with	one	heaped	teaspoon
轻轻	混合	在	2	早餐杯	的	面粉	之前	混合	和	一	堆积如山	茶匙

[ɒv; əv] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

of	Edmonds	'	Baking	Powder	,
的	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	,

将两杯早餐杯面粉与一满茶匙埃德蒙兹泡打粉混合均匀后，轻轻拌入面糊中。

[ðen] ['laɪtli] [mɪks][ɪn] ½ ['el biː] .

then	lightly	mix	in	½	lb	.
然后	轻轻	混合	在	½	磅	.

然后轻轻拌入 ½ 磅。

[sʌl'tɑːnəz] .

sultanas	.
苏丹娜	.

苏丹娜葡萄干。

[beɪk] [æt; ət][wʌns] ['θʌrəli] [ɪn] ['feəli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Bake	at	once	thoroughly	in	fairly	quick	oven	.
烤	在	一次	彻底	在	相当	快的	烤箱	.

用温度适中的烤箱立即彻底烤熟。

['bʌfələʊ] [keɪk] .

BUFFALO	CAKE	.
水牛	蛋糕	.

水牛蛋糕。

1¼ ['flaʊə(r)]

1¼	breakfastcups	flour
1¼	早餐杯	面粉

1¼ 杯早餐面粉

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

¾ ['ʃʊgə(r)]

¾	breakfastcup	sugar
¾	早餐杯	糖

¾ 杯早餐糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] ['biːt(ə)n] , [mɪks]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**,**	**add**	**eggs**	**beaten**	**,**	**mix**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**,**
奶油	黄油	和	糖	,	添加	鸡蛋	被打败	,	混合	面粉	和	烘烤	粉末	,

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃə(r)] ,

and	**add**	**to**	**mixture**	**,**
和	添加	到	混合物	,

将黄油和糖搅打至蓬松，加入打散的鸡蛋，混合面粉和泡打粉，然后加入混合物中。

[ðen] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [θɪn] .

then	**enough**	**milk**	**to**	**make**	**thin**	**.**
然后	足够的	牛奶	到	制作	薄的	.

然后加入适量牛奶稀释。

[kʊk] [ɪn] [spʌndʒ] ['sænwɪtʃ] [tɪnz] .

Cook	**in**	**sponge**	**sandwich**	**tins**	**.**
厨师	在	海绵	三明治	罐头	.

用海绵三明治模具烹制。

[pʊt] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['leмən] ['hʌni] [ɔː(r)] ['rɑːzbəri] [dʒæm] .

Put	**together**	**with**	**lemon**	**honey**	**or**	**raspberry**	**jam**	**.**
放	一起	和	柠檬	蜂蜜	或者	覆盆子	果酱	.

可搭配柠檬蜂蜜或覆盆子果酱。

['aɪsɪŋ][ɒn][tɒp] . [-]

Icing	**on**	**top**	**.**	**[**	**23**	**]**
糖霜	在	顶部	.	[	-	]

锦上添花。[23]

[smɔːl] [keɪks] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

SMALL	**CAKES**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
小的	蛋糕	(	没有	鸡蛋	)	.

小蛋糕（不含鸡蛋）。

[θriː][ɑːz] . ['bʌtə(r)] ([ɔː(r)] ['drɪpɪŋ])

3	**ozs**	**.**	**butter**	**(**	**or**	**dripping**	**)**
3	盎司	.	黄油	(	或者	滴落	)

3盎司黄油（或滴油）

[θriː][ɑːz] .

3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['el biː] . ['flaʊə(r)] ([ɔː(r)][wʌn])

½	**lb**	**.**	**flour**	**(**	**or**	**1**	**breakfastcup**	**)**
½	磅	.	面粉	(	或者	1	早餐杯	)

½磅面粉（或1杯早餐粉）

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)]

1	**teaspoonful**	**ground**	**ginger**
1	一茶匙	地面	姜

1茶匙姜粉

[wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdə(r)]

1	**heaped**	**teaspoonful**	**Edmonds**	**'**	**Egg**	**Powder**
1	堆积如山	一茶匙	埃德蒙兹	-	蛋	粉末

满茶匙埃德蒙兹蛋粉

[mɪlk] [tuː; tə] [mɪks] [əˈbaʊt] ¼ [paɪnt] .

Milk	**to**	**mix**	**about**	**¼**	**pint**	**.**
牛奶	到	混合	关于	¼	品脱	.

加入约 1/4 品脱牛奶。

['sɒfn] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['drɪpɪŋ] [ɪf] ['veri] [hɑːd] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] .

Soften	**butter**	**or**	**dripping**	**if**	**very**	**hard**	**,**	**add**	**sugar**	**and**	**beat**	**to**	**a**	**cream**	**.**
软化	黄油	或者	滴落	如果	非常	难的	,	添加	糖	和	打	到	一个	奶油	.

将黄油软化（如果太硬则用黄油汁），加入糖并搅打成奶油状。

['slaɪtli] [wɔːm] [ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [baɪ] [dɪ'griːz] .

Slightly	**warm**	**the**	**milk**	**,**	**and**	**beat**	**it**	**in**	**by**	**degrees**	**.**
轻微地	温暖的	这	牛奶	,	和	打	它	在	经过	学位	.

将牛奶稍微加热，然后分次搅拌进去。

[stɜː(r)] [ɪn] ['laɪtli] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ['priːviəsli] ['sɪftɪd] [wɪð] [ðə; ði] [eg] ['paʊdə(r)] , [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)] ,

Stir	**in**	**lightly**	**the**	**flour**	**previously**	**sifted**	**with**	**the**	**Egg**	**powder**	**,**	**ground**	**ginger**	**,**
搅拌	在	轻轻	这	面粉	之前	筛过的	和	这	蛋	粉末	,	地面	姜	,

将之前过筛的面粉、蛋粉和姜粉轻轻拌入面糊中。

[ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [drɒp] [ɪn] ['spuːnful] [ɒn] [ə; eɪ] [kəʊld] ['beɪkɪŋ] [treɪ] ,

and	**half**	**a**	**saltspoon**	**of**	**salt**	**,**	**drop**	**in**	**spoonfuls**	**on**	**a**	**cold**	**baking**	**tray**	**,**
和	一半	一个	盐匙	的	盐	,	降低	在	一勺	在	一个	寒冷的	烘烤	托盘	,

再加半勺盐，用勺子舀到冷的烤盘上，

['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgə(r)] ['əʊvə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] .

sprinkle	**a**	**little**	**sugar**	**over**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**hot**	**oven**	**for**	**about**	**ten**	**minutes**	**.**
撒	一个	小的	糖	超过	,	和	烤	在	热的	烤箱	为了	关于	十	分钟	.

撒上少许糖，放入高温烤箱烘烤约十分钟。

[ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] [ænd; ənd] [ɔːl] ['eglɪs] [keɪks] [mʌst; məst] [biː; bi] ['feəli] [fɜːm] ,

The	**mixture**	**for**	**these**	**and**	**all**	**eggless**	**cakes**	**must**	**be**	**fairly**	**firm**	**,**
这	混合物	为了	这些	和	全部	无蛋	蛋糕	必须	是	相当	公司	,

这些以及所有无蛋蛋糕的面糊都必须比较稠。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['spuːnful] [paɪld] [haɪ] [ɒn] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [treɪ] .

and	**the**	**spoonfuls**	**piled**	**high**	**on**	**the**	**baking**	**tray**	**.**
和	这	一勺	堆积	高的	在	这	烘烤	托盘	.

烤盘上堆满了满满几勺面糊。

['ɛlsiz] ['fɪŋgəz] .

ELSIE'S	**FINGERS**	**.**
艾尔西的	手指	.

艾尔西的手指。

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[θriː] [ɑːz] .

3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[ˌtuːˈtuː] [smɔːl] [kʌps] [ˈflaʊə(r)]
2 **small** **cups** **flour**
2 小的 杯子 面粉

2小杯面粉

1½ [ˈtiːspuːn,ful] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] ([ˈɛdməndz] -)
1½ **teaspoonfuls** **Baking** **Powder** **(** **Edmonds** **'** **)**
1½ 茶匙 烘烤 粉末 (埃德蒙兹 -)

1½茶匙泡打粉（埃德蒙兹牌）

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[biːt] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˈʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [ænd; ənd][ˈflaʊə(r)] [mɪkst] [wɪð] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] ,
Beat **butter** **and** **sugar** **,** **add** **egg** **and** **flour** **mixed** **with** **baking** **powder** **,**
打 黄油 和 糖 , 添加 蛋 和 面粉 混合 和 烘烤 粉末 ,

搅打黄油和糖，加入鸡蛋和混合了泡打粉的面粉，

[rəʊl] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [bɪˈtwiːn] [ðə; ðiˈhændz] , [dɪp][ɪn][ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][ɒn][kəʊld] [treɪ] ;
roll **small** **pieces** **between** **the** **hands** **,** **dip** **in** **sugar** **,** **and** **put** **on** **cold** **tray** **;**
卷 小的 件 之间 这 双手 , 蘸 在 糖 , 和 放 在 寒冷的 托盘 ;

将小块面团搓成球状，蘸上糖，放在冷托盘上；

[beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] [tɪl] [ˈslaɪtli] [braʊn] .
bake **in** **moderate** **oven** **till** **slightly** **brown** **.**
烤 在 缓和 烤箱 直到 轻微地 棕色的 .

用中等温度的烤箱烘烤至微黄。

[ˈpaɪklɪts] .
PIKELETS **.**
小煎饼 .

小煎饼。

[wʌn] [ˈflaʊə(r)]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[wʌn] [dɪˈzɜːtˌspuːnfʊl] [ˈʃʊgə(r)]
1 **dessertspoonful** **sugar**
1 甜点勺 糖

甜点勺糖

[wʌn] [eg] ([wel] [ˈbiːt(ə)n])
1 **egg** **(** **well** **beaten** **)**
1 蛋 (出色地 被打败)

个鸡蛋（打散）

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈɛdməndz] - [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

¾ [mɪlk]
¾ **breakfastcup** **milk**
¾ 早餐杯 牛奶

¾ 杯早餐牛奶

[wʌn][ˌəʊ ˈzed] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[mɪks]['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][tə'geðə(r)] , [ðen] [mɪks] [eg] [ænd; ənd]
Mix **flour** **,** **sugar** **,** **and** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder** **together** **,** **then** **mix** **egg** **and**
混合 面粉 , 糖 , 和 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 一起 , 然后 混合 蛋 和
[mɪlk] ,
milk **,**
牛奶 ,

将面粉、糖和埃德蒙兹泡打粉混合在一起，然后将鸡蛋和牛奶混合在一起。

[meɪk] [ə; eɪ] [wel] [ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ænd; ənd][mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [wɪð]
make **a** **well** **in** **centre** **of** **dry** **ingredients** **,** **and** **mix** **to** **a** **smooth** **paste** **with**
制作 一个 出色地 在 中心 的 干燥 原料 , 和 混合 到 一个 光滑的 粘贴 和
[mɪlk] .
milk **.**
牛奶 .

在干料中间挖个坑，加入牛奶搅拌成光滑的糊状。

[kʊk] [ɪn] [smɔːl] [lɒts] [ɒn] [hɒt] [griːzd] ['gɜːdl] . [-] [-]
Cook **in** **small** **lots** **on** **hot** **greased** **girdle** **.** **[** **24** **]** **[** **26** **]**
厨师 在 小的 很多 在 热的 涂油 腰带 . [-] [-]

在涂有油脂的热铁板上分小批量烹煮。[24][26]

[rə'neɪz] ['kɪsɪz] .
RENE'S **KISSES** **.**
雷内的 吻 .

蕾妮的吻。

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['kɔːnflaʊə(r)]
cornflour
玉米粉

玉米粉

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

[fɔːr] [egz]

4	eggs
4	鸡蛋

4个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] ['biːt(ə)n][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] , [mɪks] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

Cream	butter	and	sugar	,	add	eggs	beaten	and	flavouring	,	mix	baking	powder
奶油	黄油	和	糖	,	添加	鸡蛋	被打败	和	调味	,	混合	烘烤	粉末

, ['flaʊə(r)] ,

,	flour	,
,	面粉	,

搅打黄油和糖，加入打散的鸡蛋和调味料，混合泡打粉和面粉。

[ænd; ənd]['kɔːnflaʊə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃə(r)] ; [mɪks][ʌn'tɪl] [kwaɪt] [laɪt] ,

and	cornflour	,	and	add	to	mixture	;	mix	until	quite	light	,
和	玉米粉	,	和	添加	到	混合物	;	混合	直到	相当	光	,

加入玉米淀粉，搅拌至混合物变得蓬松。

[drɒp][ɪn] ['tiːspuːn] [lɒts][ɒn][kəʊld]['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ; [wen] [kəʊld] ,

drop	in	teaspoon	lots	on	cold	oven	shelf	,	bake	in	quick	oven	;	when	cold	,
降低	在	茶匙	很多	在	寒冷的	烤箱	架子	,	烤	在	快的	烤箱	;	什么时候	寒冷的	,

将茶匙舀入冷烤箱架上，快速烘烤；冷却后，

['fɑːs(ə)n][tə'geðə(r)] [wɪð] [dʒæm] .

fasten	together	with	jam	.
系	一起	和	果酱	.

用果酱粘合。

[spʌndʒ] ['sænwɪtʃ] .

SPONGE	SANDWICH	.
海绵	三明治	.

海绵三明治。

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)] ([smɔːl])

1	cup	sugar	(	small	)
1	杯子	糖	(	小的	)

杯糖（小杯）

[wʌn][kʌp]['flaʊə(r)] ([smɔːl])

1	cup	flour	(	small	)
1	杯子	面粉	(	小的	)

1 杯面粉（小杯）

½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ teaspoon Edmonds ' Baking Powder
½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

[biːt] [egz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [wel] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [mɪkst] ;
Beat eggs and sugar well , then add flour and baking powder mixed ;
打 鸡蛋 和 糖 出色地 , 然后 添加 面粉 和 烘烤 粉末 混合 ;

充分搅拌鸡蛋和糖，然后加入混合好的面粉和泡打粉;

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n][ɪn] ['sænwɪtʃ] [tɪnz] .
bake in hot oven in sandwich tins .
烤 在 热的 烤箱 在 三明治 罐头 .

用三明治模具在高温烤箱中烘烤。

[spʌndʒ] [rəʊl] .
SPONGE ROLL .
海绵 卷 .

海绵卷。

[wʌn][kʌp]['flaʊə(r)]
1 cup flour
1 杯子 面粉

1 杯面粉

[wʌn] [tiː] [kʌp]['ʃʊgə(r)]
1 tea cup sugar
1 茶 杯子 糖

茶杯糖

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon Edmonds ' Baking Powder
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld]['wɔːtə(r)]
2 tablespoons cold water
2 汤匙 寒冷的 水

2汤匙冷水

['meθəd] . — [biːt] [egz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] ['frɒθi] , [sɪft]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ]
Method . — Beat eggs and sugar till stiff and frothy , sift flour and baking
方法 . — 打 鸡蛋 和 糖 直到 僵硬的 和 泡沫状的 , 筛 面粉 和 烘烤
['paʊdə(r)] ,
powder ,
粉末 ,

方法——将鸡蛋和糖打发至硬性发泡，筛入面粉和泡打粉，

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [egz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ,
add water to eggs and sugar ,
添加 水 到 鸡蛋 和 糖 ,

将水加入鸡蛋和糖中，

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['laɪtli] [ænd; ənd] ['kwɪkli] , [pɔː(r)]['ɪntuː]

then	**stir**	**in**	**the**	**sifted**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**lightly**	**and**	**quickly**	**,**	**pour**	**into**
然后	搅拌	在	这	筛过的	面粉	和	烘烤	粉末	轻轻	和	迅速地	,	倒	进入

[griːzd] [tɪn] ,

greased	**tin**	**,**
涂油	锡	,

然后轻轻快速地拌入过筛的面粉和泡打粉，倒入抹了油的烤盘中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n][frɒm; frəm][eit][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**in**	**hot**	**oven**	**from**	**8**	**to**	**10**	**minutes**	**.**
和	烤	在	热的	烤箱	从	8	到	-	分钟	.

放入预热好的烤箱烘烤 8 至 10 分钟。

[ðɪs] ['resəpi] [wɪl] ['ɔːlsəʊ] [sɜːv] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][dʒæm] ['sænwɪtʃ] . [-]

This	**recipe**	**will**	**also**	**serve**	**for**	**a**	**Jam**	**Sandwich**	**.**	**[**	**27**	**]**
这	食谱	将要	还	服务	为了	一个	果酱	三明治	.	[	-	]

这个食谱也适用于制作果酱三明治。[27]

['krɪsməs] [keɪk] .

CHRISTMAS	**CAKE**	**.**
圣诞节	蛋糕	.

圣诞蛋糕。

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['kʌrənts]

currants
醋栗

醋栗

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['reɪzɪnz]

raisins
葡萄干

葡萄干

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[sʌl'tɑːnəz]

sultanas
苏丹娜

苏丹娜

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

[mɪkst] [piːl]
mixed peel
混合 果皮

混合果皮

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['ɑːməndz]
almonds
杏仁

杏仁

[fɔːr] ['flaʊə(r)]
4 breakfastcups flour
4 早餐杯 面粉

4杯早餐粉

[ˌtuː'tuː] ['ʃʊgə(r)]
2 breakfastcups sugar
2 早餐杯 糖

2杯早餐糖

- [egz]
10 eggs
- 鸡蛋

10个鸡蛋

[wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 heaped teaspoon Edmonds - Baking Powder
1 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[waɪn] [glɑːs] ['brændi]
Wine glass brandy
葡萄酒 玻璃 白兰地

葡萄酒杯白兰地

[biːt] ['bʌtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [ðen] [egz] [wʌn][baɪ][wʌn] ([ʌn'biːtn]) ;
Beat butter to a cream , add sugar , then eggs one by one (unbeaten) ;
打 黄油 到 一个 奶油 , 添加 糖 , 然后 鸡蛋 一 经过 一 (不败) ;

将黄油打发至奶油状，加入糖，然后一个一个地加入鸡蛋（无需打发）;

[mɪks] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn] , [ðen] [fruːt] [dredʒd] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
mix baking powder with flour , and put in , then fruit dredged with flour .
混合 烘烤 粉末 和 面粉 , 和 放 在 , 然后 水果 疏浚 和 面粉 .

将泡打粉与面粉混合，放入碗中，然后将水果裹上面粉。

['brændi] .
Brandy .
白兰地 .

白兰地。

[kʊk] 4½ ['aʊəz] , ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Cook 4½ hours , moderate oven .
厨师 4½ 小时 , 缓和 烤箱 .

用中等温度的烤箱烤 4.5 小时。

[ɪk'spres] [keɪks] .
EXPRESS **CAKES** **.**
表达 蛋糕 .

快捷蛋糕。

[wʌn] ['flaʊə(r)]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[wʌn] ['tiːkʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **teacup** **sugar**
1 茶碗 糖

茶杯糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ **cup** **milk**
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

(['es(ə)ns] [və'nɪlə] [ɔː(r)] ['leмən])
(**Essence** **vanilla** **or** **lemon** **)**
(本质 香草 或者 柠檬)

（香草或柠檬香精）

[mɪks] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [tə'geðə(r)] , [biːt] [ɪn] [ðə; ðiː] [egz]
Mix **flour** **,** **sugar** **,** **and** **Edmonds** **'** **baking** **powder** **together** **,** **beat** **in** **the** **eggs**
混合 面粉 , 糖 , 和 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 一起 , 打 在 这 鸡蛋
[ænd; ənd] [mɪlk] ,
and **milk** **,**
和 牛奶 ,

将面粉、糖和埃德蒙兹泡打粉混合在一起，然后加入鸡蛋和牛奶搅拌均匀。

[pʊt] ['ɪntuː] [smɔːl] [griːzd] [tɪnz] .
put **into** **small** **greased** **tins** **.**
放 进入 小的 涂油 罐头 .

装入抹了油的小罐子里。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **moderate** **oven** **about** **20** **minutes** **.**
烤 在 缓和 烤箱 关于 - 分钟 .

用中等温度的烤箱烘烤约20分钟。

[njuː] ['ziːlənd] [bʌnz] .
NEW **ZEALAND** **BUNS** **.**
新的 新西兰 面包 .

新西兰面包。

[wʌn] ['flaʊə(r)]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[wʌn] ['teɪbl̩ˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]
1 **tablespoonful** **sugar**
1 一汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **heaped** **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[θriː] [ɑːz] .
3 **ozs** **.**
3 盎司 .

3盎司

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] ['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [eg] [wel] ['biːt(ə)n] ,
Rub **the** **butter** **into** **flour** **,** **sugar** **,** **and** **baking** **powder** **,** **then** **add** **the** **egg** **well** **beaten** **,**
擦 这 黄油 进入 面粉 , 糖 , 和 烘烤 粉末 , 然后 添加 这 蛋 出色地 被打败 ,

将黄油揉入面粉、糖和泡打粉中，然后加入打散的鸡蛋。

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .
and **enough** **milk** **to** **make** **a** **stiff** **dough** **.**
和 足够的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

再加足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[pleɪs] [ɪn] [hiːps] [ɒn] [kəʊld] [griːzd] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] .
Place **in** **heaps** **on** **cold** **greased** **oven** **shelf** **.**
地方 在 堆积如山 在 寒冷的 涂油 烤箱 架子 .

将面团堆放在涂了油的冷烤箱架上。

[beɪk] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] . [-]
Bake **quick** **oven** **10** **to** **15** **minutes** **.** **[** **28** **]**
烤 快的 烤箱 - 到 - 分钟 . [-]

在烤箱中快速烘烤 10 至 15 分钟。[28]

[spʌndʒ] [keɪk] .
SPONGE **CAKE** **.**
海绵 蛋糕 .

海绵蛋糕。

[ˌtuː'tuː] ['lev(ə)l] ['flaʊə(r)]
2 **level** **breakfastcups** **flour**
2 等级 早餐杯 面粉

2 层早餐杯面粉

[wʌn] ['lev(ə)l] ['ʃʊgə(r)]
1 **level** **breakfastcup** **sugar**
1 等级 早餐杯 糖

杯早餐糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]
4 **tablespoons** **milk**
4 汤匙 牛奶

4汤匙牛奶

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking** **Powder**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹特级泡打粉

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[pɪntʃ] [sɔːlt]
Pinch **salt**
捏 盐

少许盐

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [ðen] [biːt] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd][mɪlk] .
Beat **the** **eggs** **,** **then** **beat** **in** **the** **sugar** **,** **add** **salt** **and** **milk** **.**
打 这 鸡蛋 , 然后 打 在 这 糖 , 添加 盐 和 牛奶 .

将鸡蛋打散，然后加入糖搅拌均匀，再加入盐和牛奶。

[mɪks]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['paʊdə(r)][tə'geðə(r)][ɪn][draɪ] [steɪt] , [ðen] [sɪft][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ; [biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ,
Mix **flour** **and** **powder** **together** **in** **dry** **state** **,** **then** **sift** **it** **in** **;** **beat** **all** **together** **,**
混合 面粉 和 粉末 一起 在 干燥 状态 , 然后 筛 它 在 ; 打 全部 一起 ,

面粉和粉末干混，然后过筛加入；搅拌均匀。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
and **bake** **in** **quick** **oven** **.**
和 烤 在 快的 烤箱 .

用快速烤箱烘烤。

[rɒk] [keɪks] .
ROCK **CAKES** **.**
岩石 蛋糕 .

岩石蛋糕。

[wʌn] ['flaʊə(r)]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]
2 **heaped** **dessertspoonfuls** **sugar**
2 堆积如山 甜点勺 糖

2满勺糖

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

['kʌrənts]
currants
醋栗

醋栗

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] . ['bʌtə(r)] ([ɔː(r)] [lɑːd])
2 **ozs** **.** **butter** **(** **or** **lard** **)**
2 盎司 . 黄油 (或者 猪油)

2盎司黄油（或猪油）

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .

1	oz	.
1	盎司	.

1盎司

[ɔː(r)][wʌn] [raʊnd] ['kændid] [piːl]

or	1	round	candied	peel
或者	1	圆形的	脯	果皮

或 1 个圆形糖渍果皮

[wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	dessertspoonful	Edmonds	'	Baking	Powder
1	甜点勺	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

茶匙埃德蒙兹泡打粉

[mɪlk][tuː; tə][mɪks]

Milk	to	mix
牛奶	到	混合

牛奶混合

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)] ([ɔː(r)][lɑːd]) ['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['ʌðə(r)][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ðə; ði] [eg]

Rub	the	butter	(	or	lard	)	into	flour	,	then	add	other	dry	ingredients	,	the	egg
擦	这	黄油	(	或者	猪油	)	进入	面粉	,	然后	添加	其他	干燥	原料	,	这	蛋

['biːt(ə)n] ,

beaten	,
被打败	,

将黄油（或猪油）揉入面粉中，然后加入其他干料和打散的鸡蛋。

[ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [dəʊ] .

and	sufficient	milk	to	make	stiff	dough	.
和	充足的	牛奶	到	制作	僵硬的	面团	.

以及足够的牛奶，使面团变得硬实。

[pleɪs] [ɪn] ['rɒki] [ʃeɪps] [ɒn][kəʊld] [griːzd] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] ,

Place	in	rocky	shapes	on	cold	greased	oven	shelf	,
地方	在	岩石	形状	在	寒冷的	涂油	烤箱	架子	,

将物品摆成岩石形状，放在涂了油的冷烤箱架上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] - [ɔː(r)] - ['mɪnɪts] .

and	bake	in	hot	oven	10	or	12	minutes	.
和	烤	在	热的	烤箱	-	或者	-	分钟	.

放入高温烤箱烘烤 10 到 12 分钟。

['tʃɪldrənz] [keɪks] .

CHILDREN'S	CAKES	.
孩子们的	蛋糕	.

儿童蛋糕。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊə(r)]

2	breakfastcups	flour
2	早餐杯	面粉

2杯早餐粉

[θriː][ɑːz] .

3	ozs	.
3	盎司	.

3盎司

['drɪpɪŋ]

dripping
滴落

滴落

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

[sʌl'tɑːnəz]
sultanas
苏丹娜

苏丹娜

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

[piːl]
peel
果皮

果皮

½ ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt]
½ **teaspoonful** **salt**
½ 一茶匙 盐

半茶匙盐

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[məʊd] . — [rʌb] ['drɪpɪŋ] [wel] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Mode **.** **—** **Rub** **dripping** **well** **into** **the** **flour** **,** **add** **all** **dry** **ingredients** **.**
模式 . — 擦 滴落 出色地 进入 这 面粉 , 添加 全部 干燥 原料 .

模式——将滴落的汁液充分揉入面粉中，加入所有干料。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [wel] , [mɪks] [wɪð] [ə; eɪ] ['nɪəli] [fʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] .
Beat **the** **egg** **well** **,** **mix** **with** **a** **breakfastcup** **nearly** **full** **of** **milk** **.**
打 这 蛋 出色地 , 混合 和 一个 早餐杯 几乎 满的 的 牛奶 .

将鸡蛋打散，与几乎装满牛奶的早餐杯混合。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [griːzd] ['pæti] - [tɪnz] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]
Mix **all** **together** **,** **and** **bake** **in** **greased** **patty** **-** **tins** **about** **15** **minutes** **.** **[** **29** **]**
混合 全部 一起 , 和 烤 在 涂油 肉饼 - 罐头 关于 - 分钟 . [-]

将所有材料混合在一起，放入抹了油的馅饼模具中烘烤约 15 分钟。[29]

['ʃɔːtbred] .
SHORTBREAD **.**
酥饼 .

酥饼。

½ ['el biː] . ['flaʊə(r)] ([ɔː(r)][wʌn])

½	lb	.	flour	(	or	one	breakfastcup	)
½	磅	.	面粉	(	或者	一	早餐杯	)

半磅面粉（或一杯早餐粉）

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] . ['ʃʊgə(r)] ([ɔː(r)][ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful])

2	ozs	.	sugar	(	or	2	tablespoonfuls	)
2	盎司	.	糖	(	或者	2	汤匙	)

2盎司糖（或2汤匙）

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ðen] [wɜːk] [ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

Cream	butter	and	sugar	,	then	work	in	the	flour	,
奶油	黄油	和	糖	,	然后	工作	在	这	面粉	,

将黄油和糖搅打至顺滑，然后拌入面粉。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [wɜːk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ][fɜːm] [dəʊ] .

continue	to	work	until	it	becomes	a	firm	dough	.
继续	到	工作	直到	它	变成	一个	公司	面团	.

继续揉捏，直到面团变得结实。

[pleɪs] ['ɪntuː][æn; ən] [ʌn'griːst] [tɪn] , [pres] [wel] [daʊn] [wɪð] [ðə; ði] ['nʌk(ə)lz] , [ðen] [smuːð] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] ,

Place	into	an	ungreased	tin	,	press	well	down	with	the	knuckles	,	then	smooth	over	with	a	knife	,
地方	进入	一个	未涂油的	锡	,	按	出色地	向下	和	这	指关节	,	然后	光滑的	超过	和	一个	刀	,

放入未抹油的烤盘中，用指关节用力压实，然后用刀抹平。

[ænd; ənd] [prɪk] [wɪð] [fɔːk] .

and	prick	with	fork	.
和	刺	和	叉	.

用叉子扎一下。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n][wʌn]['aʊə(r)] .

Bake	in	a	slow	oven	1	hour	.
烤	在	一个	慢的	烤箱	1	小时	.

用低温烤箱烘烤1小时。

[kʌt] ['ɪntuː] [ʃeɪps] [waɪlst] [hɒt][ɪn][ðə; ði][tɪn] .

Cut	into	shapes	whilst	hot	in	the	tin	.
切	进入	形状	而	热的	在	这	锡	.

趁热在烤盘中切成各种形状。

[fruːt] [keɪk] .

FRUIT	CAKE	.
水果	蛋糕	.

水果蛋糕。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊə(r)]

2	breakfastcups	flour
2	早餐杯	面粉

2杯早餐粉

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoon	Edmonds	'	Baking	Powder
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[eɪt] [egz]

8	eggs
8	鸡蛋

8个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [graʊnd] ['nʌtmeg]

1	teaspoon	ground	nutmeg
1	茶匙	地面	肉豆蔻

1茶匙磨碎的肉豆蔻

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['kʌrənts]

currants
醋栗

醋栗

[fɔːr][ɑːz] .

4	ozs	.
4	盎司	.

4盎司

['ɑːməndz]

almonds
杏仁

杏仁

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

[mɪkst] [piːl]

mixed	peel
混合	果皮

混合果皮

[məʊd] . — [biːt] ['bʌtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ðen] [waɪt] [ɒv; əv] [egz] (

Mode	.	—	Beat	butter	to	a	cream	,	add	sugar	gradually	,	then	white	of	eggs	(
模式	.	—	打	黄油	到	一个	奶油	,	添加	糖	逐步地	,	然后	白色的	的	鸡蛋	(

['biːt(ə)n] - ['mɪnɪts]) ,

beaten	10	minutes	)	,
被打败	-	分钟	)	,

做法：将黄油打发至奶油状，逐渐加入糖，然后加入打发10分钟的蛋清。

[ðen] [jəʊk] (['biːt(ə)n] - ['mɪnɪts]) , [ðen] ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .

then	yolks	(	beaten	10	minutes	)	,	then	flour	and	other	ingredients	.
然后	蛋黄	(	被打败	-	分钟	)	,	然后	面粉	和	其他	原料	.

然后加入蛋黄（打发 10 分钟），再加入面粉和其他配料。

[beɪk] 2½ ['aʊəz] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	2½	hours	moderate	oven	.
烤	2½	小时	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤2.5小时。

[raɪs] [keɪks] .

RICE	CAKES	.
米	蛋糕	.

米糕。

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]

1	cup	flour
1	杯子	面粉

1 杯面粉

½ [kʌp] [graʊnd] [raɪs]

½	cup	ground	rice
½	杯子	地面	米

半杯米粉

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[θriː] [ɑːz] .

3	ozs	.
3	盎司	.

3盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]

½	cup	milk
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoonful	Edmonds	-	Baking	Powder
1	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]

A	pinch	of	salt
一个	捏	的	盐

一小撮盐

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] , [wɪsk] [ðə; ði] [eg] [wel] , [ænd; ənd]

Cream	butter	and	sugar	,	sift	dry	ingredients	together	,	whisk	the	egg	well	,	and
奶油	黄油	和	糖	,	筛	干燥	原料	一起	,	拂	这	蛋	出色地	,	和

[mɪks][ɔːl] ['θʌrəli] .

mix	all	thoroughly	.
混合	全部	彻底	.

将黄油和糖搅打至顺滑，将干性材料过筛混合，将鸡蛋充分打散，然后将所有材料彻底混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['kʌrənts] [ɪf] [laɪkt] .

Add	flavouring	,	and	a	few	currants	if	liked	.
添加	调味	,	和	一个	很少	醋栗	如果	喜欢	.

加入调味料，如果喜欢的话可以加一些葡萄干。

[beɪk] [ɪn] ['pæti] [pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]

Bake	in	patty	pans	in	moderate	oven	about	10	minutes	.	[	30	]
烤	在	肉饼	平底锅	在	缓和	烤箱	关于	-	分钟	.	[	-	]

用小烤盘在中等温度的烤箱中烘烤约 10 分钟。[30]

['sʌnbiːm] [keɪk] .

SUNBEAM	CAKE	.
阳光	蛋糕	.

阳光蛋糕。

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

[sʌl'tɑːnəz]

sultanas
苏丹娜

苏丹娜

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

[piːl]

peel
果皮

果皮

¾ ['el biː] .

¾	lb	.
¾	磅	.

¾磅

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

[sɪks] [egz]

6	eggs
6	鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	small	teaspoonful	Edmonds	'	Baking	Powder
1	小的	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1小茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ə; eɪ] [fjuː] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ]

A	few	almonds	and	flavouring
一个	很少	杏仁	和	调味

几颗杏仁和调味料

[məʊd] . — [wɪp] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] , [biːt] [ɪn] [egz] [wʌn] [baɪ] [wʌn] ,

Mode	.	—	Whip	butter	and	sugar	to	a	cream	,	beat	in	eggs	one	by	one	,
模式	.	—	鞭	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	打	在	鸡蛋	一	经过	一	,

操作方法：将黄油和糖搅打成奶油状，然后逐个加入鸡蛋搅打均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [fruːt] , [piːl] , ['ɑːməndz] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

then	add	flour	and	baking	powder	,	fruit	,	peel	,	almonds	,	and	flavouring	.
然后	添加	面粉	和	烘烤	粉末	,	水果	,	果皮	,	杏仁	,	和	调味	.

然后加入面粉、泡打粉、水果、果皮、杏仁和调味料。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .

Bake	in	moderate	oven	2	hours	.
烤	在	缓和	烤箱	2	小时	.

用中等温度的烤箱烘烤2小时。

['pænkeɪks] .

PANCAKES	.
煎饼	.

煎饼。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊə(r)]

2	breakfastcups	flour
2	早餐杯	面粉

2杯早餐粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoonfuls	Edmonds	'	Prize	Baking	Powder
2	茶匙	埃德蒙兹	-	奖	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹特级泡打粉

[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Pinch of salt
捏 的 盐

少许盐

[mɪks] [wel] [ɪn][draɪ] [steɪt] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd] [ɪˈnʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk]
Mix well in dry state , add two eggs , well beaten , and enough milk to make
混合 出色地 在 干燥 状态 , 添加 二 鸡蛋 , 出色地 被打败 , 和 足够的 牛奶 到 制作
[θɪn] ['bætə(r)] .
thin batter .
薄的 连击 .

先将干粉充分混合，加入两个打散的鸡蛋，再加入适量牛奶调成稀面糊。

[fraɪ] [wɪð] [lɑːd][ɔː(r)]['bʌtə(r)] .
Fry with lard or butter .
炒 和 猪油 或者 黄油 .

用猪油或黄油煎炸。

['greɪtɪd] [nʌt] [keɪks] .
GRATED NUT CAKES .
磨碎的 坚果 蛋糕 .

碎坚果蛋糕。

1½ ['flaʊə(r)]
1½ breakfastcups flour
1½ 早餐杯 面粉

1.5 杯早餐面粉

¼ ['el biː] . ['desɪkeɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ([ɔː(r)]['ɑːməndz])
¼ lb . desiccated cocoanut (or almonds)
¼ 磅 . 干燥的 椰子 (或者 杏仁)

¼磅椰蓉（或杏仁）

[sɪks] ['teibl,spuːnful] ['ʃʊgə(r)]
6 tablespoonfuls sugar
6 汤匙 糖

6汤匙糖

[fɔːr][ɑːz] .
4 ozs .
4 盎司 .

4盎司

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

½ ['tiːkʌp] [mɪlk]
½ teacup milk
½ 茶碗 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdə(r)]
1 dessertspoonful Edmonds ' Egg Powder
1 甜点勺 埃德蒙兹 - 蛋 粉末

甜点勺 Edmonds 蛋粉

[mɪks]['kəʊkəˌnʌt] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [eg] ['paʊdə(r)] .
Mix cocoanut with the flour , sugar , and Egg Powder .
混合 椰子 和 这 面粉 , 糖 , 和 蛋 粉末 .

将椰蓉与面粉、糖和蛋粉混合。

['sɒfn]	[ðə; ði]	['bʌtə(r)]	[ə; eɪ]	['lɪt(ə)l]	,	[ðen]	[rʌb]	[ˌaɪ 'tiː]	['laɪtli]	['ɪntuː]	[ðə; ði]	['ʌðə(r)]	[ɪn'griːdiənts]	,
Soften	**the**	**butter**	**a**	**little**	**,**	**then**	**rub**	**it**	**lightly**	**into**	**the**	**other**	**ingredients**	**,**
软化	这	黄油	一个	小的	,	然后	擦	它	轻轻	进入	这	其他	原料	,

将黄油稍微软化，然后轻轻揉搓到其他食材中。

['mɔɪsn]	[ðə; ði]	[həʊl]	[wɪð]	[ðə; ði]	[mɪlk]	['slaɪtli]	[wɔːm]	,
moisten	**the**	**whole**	**with**	**the**	**milk**	**slightly**	**warmed**	**,**
濡	这	所有的	和	这	牛奶	轻微地	温暖	,

用略微温热的牛奶将整个面团润湿，

[ænd; ənd]	[beɪk]	[ɪn]	['mɒdərət]	[kwɪk]	['ʌv(ə)n]	[ɪn]	['bʌtəd]	['pæti]	[pænz]	.	[	-	]
and	**bake**	**in**	**moderate**	**quick**	**oven**	**in**	**buttered**	**patty**	**pans**	**.**	**[**	**31**	**]**
和	烤	在	缓和	快的	烤箱	在	涂黄油的	肉饼	平底锅	.	[	-	]

在涂有黄油的馅饼盘中，用中等温度的烤箱快速烘烤。[31]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《必胜食谱》是专门编纂的(The Sure to Rise Cookery Book Is Especially)
第3/4页

[ˌɑːftə'nuːn]	[tiː]	[keɪks]	.
AFTERNOON	**TEA**	**CAKES**	**.**
下午	茶	蛋糕	.

下午茶点。

[wʌn]	['flaʊə(r)]
1	**breakfastcup**	**flour**
1	早餐杯	面粉

1 杯早餐面粉

[ˌtuː'tuː]	[hiːpt]	[dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl]	['ʃʊgə(r)]
2	**heaped**	**dessertspoonfuls**	**sugar**
2	堆积如山	甜点勺	糖

2满勺糖

[θriː] [ɑːz] .	['bʌtə(r)]	(	[ɔː(r)][θriː]	['teibl,spuːnful]	)
3 **ozs** **.**	**butter**	**(**	**or** **3**	**tablespoonfuls**	**)**
3 盎司 .	黄油	(	或者 3	汤匙	)

3盎司黄油（或3汤匙）

[wʌn]	[eg]	(	[wel] ['biːt(ə)n])	[ænd; ənd][sʌm; səm]	[mɪlk]
1	**egg**	**(** | **well** **beaten** **)**	**and**	**some**	**milk**
1	蛋	(| 出色地 被打败)	和	一些	牛奶

1 个鸡蛋（打散）和一些牛奶

[wʌn]	['tiːspuːn]	['ɛdməndz] -	['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)]
1	**teaspoon**	**Edmonds** **'**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	埃德蒙兹 -	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[dʒæm] (	['rɑːzbəri]	[prɪ'fɜːd]	)
Jam **(**	**raspberry**	**preferred**	**)**
果酱 (	覆盆子	首选	)

果酱（最好是覆盆子果酱）

[rʌb]	['bʌtə(r)]	['ɪntuː]	['flaʊə(r)] ,	[ðen]	[ˌeɪ diː 'diː]	['ʃʊgə(r)]	[ænd; ənd]	['ɛdməndz] -	['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)] ,	[mɪks]	[wel]
Rub	**butter**	**into**	**flour** **,**	**then**	**add**	**sugar**	**and**	**Edmonds** **'**	**Baking**	**Powder** **,**	**mix**	**well**
擦	黄油	进入	面粉 ,	然后	添加	糖	和	埃德蒙兹 -	烘烤	粉末 ,	混合	出色地

，

，

，

将黄油揉入面粉中，然后加入糖和埃德蒙兹泡打粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]	[eg]	[ænd; ənd]	[sə'fɪʃ(ə)nt]	[mɪlk]	[tuː; tə]	[meɪk]	[ə; eɪ]	[lait]	[dəʊ]	.
add	**egg**	**and**	**sufficient**	**milk**	**to**	**make**	**a**	**light**	**dough**	**.**
添加	蛋	和	充足的	牛奶	到	制作	一个	光	面团	.

加入鸡蛋和适量牛奶，揉成蓬松的面团。

[rəʊl][ænd; ənd]	[kʌt]	['ɪntuː]	[raʊndz] ;	[pleɪs]	[ə; eɪ]	['lɪt(ə)l]	['rɑːzbəri]	[dʒæm]	[ɒn]	[iːtʃ] ,	[wet]	[ðə; ðiː]	['edʒɪz] ,
Roll **and**	**cut**	**into**	**rounds** **;**	**place**	**a**	**little**	**raspberry**	**jam**	**on**	**each** **,**	**wet**	**the**	**edges** **,**
卷 和	切	进入	回合 ;	地方	一个	小的	覆盆子	果酱	在	每个 ,	湿的	这	边缘 ,

擀开后切成圆形；在每个圆形上放少许覆盆子果酱，将边缘沾湿，

[ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] .

and	**press**	**them**	**together**	**.**
和	按	他们	一起	.

然后将它们压在一起。

[pʊt] [ɒn] [kəʊld] , [griːzd] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Put	**on**	**cold**	**,**	**greased**	**oven**	**shelf**	**,**	**and**	**bake**	**about**	**10**	**minutes**	**.**
放	在	寒冷的	,	涂油	烤箱	架子	,	和	烤	关于	-	分钟	.

放在涂了油的冷烤箱架上，烘烤约 10 分钟。

[raɪs] [keɪks] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

RICE	**CAKES**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
米	蛋糕	(	没有	鸡蛋	)	.

不含鸡蛋的米糕。

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]

1	**cup**	**flour**
1	杯子	面粉

1 杯面粉

½ [kʌp] [graʊnd] [raɪs]

½	**cup**	**ground**	**rice**
½	杯子	地面	米

半杯米粉

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[fɔːr] [ɑːz] .

4	**ozs**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

½ [kʌp] [mɪlk] ([gʊd] ['meʒə(r)])

½	**cup**	**milk**	**(**	**good**	**measure**	**)**
½	杯子	牛奶	(	好的	措施	)

半杯牛奶（合适的量）

[wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdə(r)]

1	**heaped**	**teaspoonful**	**Edmonds**	**'**	**Egg**	**Powder**
1	堆积如山	一茶匙	埃德蒙兹	-	蛋	粉末

1 满茶匙埃德蒙兹蛋粉

[pɪntʃ] [sɔːlt]

Pinch	**salt**
捏	盐

少许盐

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [sɪft][ænd; ənd][mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] [seɪm] , [mɪks][ɔːl]

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**,**	**sift**	**and**	**mix**	**dry**	**ingredients**	**into**	**same**	**,**	**mix**	**all**
奶油	黄油	和	糖	,	筛	和	混合	干燥	原料	进入	相同的	,	混合	全部

['θʌrəli] [wɪð] [ðə; ði][mɪlk] ,

thoroughly	**with**	**the**	**milk**	**,**
彻底	和	这	牛奶	,

将黄油和糖搅打至蓬松，筛入干性材料并与之混合，最后与牛奶充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['pæti] [pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][frɒm; frəm] - [tuː; tə] -

add	**flavouring**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**patty**	**pans**	**in**	**moderate**	**oven**	**from**	**10**	**to**	**12**
添加	调味	,	和	烤	在	肉饼	平底锅	在	缓和	烤箱	从	-	到	-

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

加入调味料，放入小烤盘中，用中等温度的烤箱烘烤 10 到 12 分钟。

['wɔːlnʌt] [keɪk] .

WALNUT	**CAKE**	**.**
核桃	蛋糕	.

核桃蛋糕。

[wʌn] [lɑːdʒ] [kʌp] ['flaʊə(r)]

1	**large**	**cup**	**flour**
1	大的	杯子	面粉

1大杯面粉

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**small**	**cup**	**sugar**
1	小的	杯子	糖

1小杯糖

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['bʌtə(r)]

1	**small**	**cup**	**butter**
1	小的	杯子	黄油

1小杯黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kəʊkəʊ]

1	**tablespoon**	**cocoa**
1	汤匙	可可

1汤匙可可粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	**teaspoon**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [kʌp] ['wɔːlnʌts]

1	**cup**	**walnuts**
1	杯子	核桃

杯核桃

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[biːt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [mɪks]['kəʊkəʊ] [wɪð]

Beat	**butter**	**and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**eggs**	**well**	**beaten**	**,**	**mix**	**cocoa**	**with**
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	添加	鸡蛋	出色地	被打败	,	混合	可可	和

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] ,

a	**little**	**milk**	**,**
一个	小的	牛奶	,

将黄油和糖打发至奶油状，加入打散的鸡蛋，将可可粉与少量牛奶混合。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈʌðə(r)] [ɪnˈgriːdiənts] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈʃæləʊ] [keɪk] [tɪn][ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] .

then	add	the	other	ingredients	,	and	bake	in	shallow	cake	tin	in	moderate	oven	.
然后	添加	这	其他	原料	,	和	烤	在	浅的	蛋糕	锡	在	缓和	烤箱	.

然后加入其他配料，放入浅蛋糕模具中，用中等温度的烤箱烘烤。

[wen] [kəʊld] , [aɪs] [wɪð] [ˈwɔːtə(r)][ˈaɪsɪŋ] , [ænd; ənd] [pleɪs] [sʌm; səm] [ˈwɔːlnʌts] [hɑːvd] [ɒn][tɒp] . [-]

When	cold	,	ice	with	water	icing	,	and	place	some	walnuts	halved	on	top	.	[	32	]
什么时候	寒冷的	,	冰	和	水	糖霜	,	和	地方	一些	核桃	减半	在	顶部	.	[	-	]

冷却后，淋上冰水，再在上面放上一些切成两半的核桃。[32]

[ˈkʌrənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rʌbd] [ɪn][ə; eɪ][ˈkʌləndə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈflaʊə(r)][bɪˈfɔː(r)] [ˈjuːzɪŋ] .

Currants	should	be	rubbed	in	a	colander	with	a	little	flour	before	using	.
醋栗	应该	是	摩擦	在	一个	滤器	和	一个	小的	面粉	前	使用	.

使用前，应将葡萄干在滤网中撒上少许面粉搓揉。

[ə; eɪ] [gʊd] [pleɪn] [keɪk] .

A	GOOD	PLAIN	CAKE	.
一个	好的	清楚的	蛋糕	.

一款不错的普通蛋糕。

[mɪks] [wel] [təˈgeðə(r)] [tuː] [ðv; əv][ˈflaʊə(r)] , [tuː] [ˈtiːspuːn,ful] [ˈɛdməndz] - [ˈbeɪkɪŋ]

Mix	well	together	two	breakfastcups	of	flour	,	two	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking
混合	出色地	一起	二	早餐杯	的	面粉	,	二	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤

[ˈpaʊdə(r)] , [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][spaɪs] ,

Powder	,	a	little	salt	and	spice	,
粉末	,	一个	小的	盐	和	香料	,

将两杯早餐杯面粉、两茶匙埃德蒙兹泡打粉、少许盐和香料充分混合在一起。

[ænd; ənd] ¼ [ˈel biː] . [ˈʃʊgə(r)] .

and	¼	lb	.	sugar	.
和	¼	磅	.	糖	.

以及四分之一磅糖。

[rʌb] [ɪn] ½ [ˈel biː] .

Rub	in	½	lb	.
擦	在	½	磅	.

揉入 ½ 磅。

[ˈbʌtə(r)] , [ðen] [mɪks][ɪn][sɪks][ɑːz] .

butter	,	then	mix	in	6	ozs	.
黄油	,	然后	混合	在	6	盎司	.

黄油，然后拌入 6 盎司。

[sʌlˈtɑːnəz] , [ˌtuːˈtuː][ɑːz] .

sultanas	,	2	ozs	.
苏丹娜	,	2	盎司	.

苏丹娜葡萄干，2盎司。

[ˈkʌrənts] , [ə; eɪ][fjuː] [ˈpiːsɪz] [slaɪst] [piːl] .

currants	,	a	few	pieces	sliced	peel	.
醋栗	,	一个	很少	件	切片	果皮	.

葡萄干，几片切片果皮。

[biːt] [θriː] [egz] [ænd; ənd][hɑːf] - [ˈkʌpfʊl] [mɪlk] [təˈgeðə(r)] , [ænd; ənd] [ˈmɔɪsn] [ðə; ði][lɒt] .

Beat	3	eggs	and	half	-	cupful	milk	together	,	and	moisten	the	lot	.
打	3	鸡蛋	和	一半	-	一杯	牛奶	一起	,	和	濡	这	很多	.

将 3 个鸡蛋和半杯牛奶一起打散，然后全部浸湿。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n] [ˈθʌrəli] .

Bake	in	quick	oven	thoroughly	.
烤	在	快的	烤箱	彻底	.

用快速烤箱烤透。

['tʃɒklət] [keɪks] .
CHOCOLATE **CAKES** **.**
巧克力 蛋糕 .

巧克力蛋糕。

¼ ['el bi:] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

¼ ['el bi:] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[ˌtu:'tu:] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] ['bʌtə(r)]
2 **tablespoonfuls** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['ti:spu:n] ['tʃɒklət] ([ɔ:(r)] 1½ ['ti:spu:n] ['kəʊkəʊ])
1 **teaspoon** **chocolate** **(** **or** **1½** **teaspoons** **cocoa** **)**
1 茶匙 巧克力 (或者 1½ 茶匙 可可)

1茶匙巧克力（或1.5茶匙可可粉）

½ ['ti:spu:nfʊl] [və'nɪlə] ['es(ə)ns]
½ **teaspoonful** **vanilla** **essence**
½ 一茶匙 香草 本质

½茶匙香草精

½ ['ti:spu:nfʊl] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking** **Powder**
½ 一茶匙 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹特级泡打粉

[bi:t] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:]['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['kəʊkəʊ][ænd; ənd]
Beat **butter** **and** **sugar** **together** **,** **then** **add** **flour** **,** **baking** **powder** **,** **cocoa** **and**
打 黄油 和 糖 一起 , 然后 添加 面粉 , 烘烤 粉末 , 可可 和
['es(ə)ns] .
essence **.**
本质 .

先将黄油和糖打发，然后加入面粉、泡打粉、可可粉和香精。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['sænwɪtʃ] [tɪnz] .
Bake **in** **moderate** **oven** **15** **to** **20** **minutes** **in** **sandwich** **tins** **.**
烤 在 缓和 烤箱 - 到 - 分钟 在 三明治 罐头 .

用三明治模具，在中等温度的烤箱中烘烤 15 至 20 分钟。

[aɪs] [wɪð] ['tʃɒklət] ['aɪsɪŋ] .
Ice **with** **chocolate** **icing** **.**
冰 和 巧克力 糖霜 .

巧克力糖霜冰块。

['lemən] ['bɪskɪts] .
LEMON **BISCUITS** **.**
柠檬 饼干 .

柠檬饼干。

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

([ɔː(r)][ˌtuː'tuː]) ['flaʊə(r)]
(**or** **2** **breakfastcups** **)** **flour**
(或者 2 早餐杯) 面粉

（或2杯早餐粉）

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

['fleɪvə(r)] [wɪð] ['es(ə)ns] [ɒv; əv]['lemən]
Flavour **with** **essence** **of** **lemon**
味道 和 本质 的 柠檬

带有柠檬精华的风味

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [ðen] ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['paʊdə(r)] [mɪkst]
Cream **butter** **and** **sugar** **together** **,** **add** **eggs** **,** **then** **flour** **and** **powder** **mixed**
奶油 黄油 和 糖 一起 , 添加 鸡蛋 , 然后 面粉 和 粉末 混合
[wel] ,
well **,**
出色地 ,

将黄油和糖搅打至蓬松，加入鸡蛋，然后将面粉和泡打粉充分混合。

[rəʊl] [aʊt] [θɪn] , [kʌt] ['ɪntuː] [ʃeɪps] [ænd; ənd] [beɪk] . [-]

roll	out	thin	,	cut	into	shapes	and	bake	.	[	33	]
卷	出去	薄的	,	切	进入	形状	和	烤	.	[	-	]

擀成薄片，切成各种形状，然后烘烤。[33]

[mə'dɪərə] [keɪk] .

MADEIRA	CAKE	.
马德拉岛	蛋糕	.

马德拉蛋糕。

[θriː] [egz] , [ðeə(r)] [weɪt] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)]

3	eggs	,	their	weight	in	butter	and	sugar
3	鸡蛋	,	他们的	重量	在	黄油	和	糖

3个鸡蛋，等量的黄油和糖

[ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv] [fɔːr] [egz] [ɪn] ['flaʊə(r)]

The	weight	of	4	eggs	in	flour
这	重量	的	4	鸡蛋	在	面粉

4个鸡蛋的重量（以面粉计）

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoonful	Edmonds	'	Baking	Powder
1	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] [smɔːl] ['lemən]

Juice	of	one	small	lemon
汁	的	一	小的	柠檬

一个小柠檬的汁

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wʌn] [baɪ] [wʌn] , [biːt] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] ,

Cream	butter	and	sugar	,	add	eggs	one	by	one	,	beat	well	,	add	lemon	juice	,
奶油	黄油	和	糖	,	添加	鸡蛋	一	经过	一	,	打	出色地	,	添加	柠檬	汁	,

搅打黄油和糖，逐个加入鸡蛋，搅拌均匀，加入柠檬汁。

['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

flour	,	and	baking	powder	.
面粉	,	和	烘烤	粉末	.

面粉和泡打粉。

[beɪk] [ɪn] ['bʌtəd] [keɪk] [tɪn] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] .

Bake	in	buttered	cake	tin	in	moderate	oven	for	about	one	hour	.
烤	在	涂黄油的	蛋糕	锡	在	缓和	烤箱	为了	关于	一	小时	.

在涂抹了黄油的蛋糕模具中，用中等温度的烤箱烘烤约一小时。

[aɪs] [ðə; ði] [tɒp] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Ice	the	top	if	desired	.
冰	这	顶部	如果	想要的	.

如果需要，可以在顶部放上冰块。

[deɪt] [keɪk] .

DATE	CAKE	.
日期	蛋糕	.

枣糕。

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

½	['el biː]	.
½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[sɪks]	[egz]
6	**eggs**
6	鸡蛋

6个鸡蛋

½	['el biː]	.
½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

[deɪts]
dates
日期

日期

1½		['flaʊə(r)]
1½	**breakfastcups**	**flour**
1½	早餐杯	面粉

1.5 杯早餐面粉

[wʌn]	['tiːspuːnfʊl]	['ɛdməndz]	-	['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)]
1	**teaspoonful**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[biːt]	['bʌtə(r)][ænd; ənd]	['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ]	[kriːm]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[egz]	[ˌtuː'tuː][æt; ət][ə; eɪ]	[taɪm]	;
Beat	**butter and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**eggs**	**2**	**at**	**a**	**time**	**;**
打	黄油和	糖	到	一个	奶油	,	添加	鸡蛋	2	在	一个	时间	;

将黄油和糖打发至奶油状，一次加入两个鸡蛋；

[biːt]	[wel]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	['flaʊə(r)]	,	['paʊdə(r)]	,	[ænd; ənd]	[fruːt]	.
beat	**well**	**,**	**add**	**flour**	**,**	**powder**	**,**	**and**	**fruit**	**.**
打	出色地	,	添加	面粉	,	粉末	,	和	水果	.

充分搅拌，加入面粉、粉末和水果。

[beɪk]	[ə'baʊt]	1½	['aʊəz]	.
Bake	**about**	**1½**	**hours**	**.**
烤	关于	1½	小时	.

烘烤约1.5小时。

['pɪrəmɪdz]	.
PYRAMIDS	**.**
金字塔	.

金字塔。

[wʌn]		['flaʊə(r)]
1	**breakfastcup**	**flour**
1	早餐杯	面粉

1 杯早餐面粉

[ˌtuː'tuː]	['tiːspuːn,ful]	['ɛdməndz]	-	['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)]
2	**teaspoonfuls**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['kɔːnflaʊə(r)] ([ɔː(r)][pə'teɪtəʊ]['flaʊə(r)])

1	teaspoonful	cornflour	(	or	potato	flour	)
1	一茶匙	玉米粉	(	或者	土豆	面粉	)

1茶匙玉米淀粉（或土豆淀粉）

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[fɔːr] [egz]

4	eggs
4	鸡蛋

4个鸡蛋

['fleɪvərɪŋ]

Flavouring
调味

调味

[biːt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [wel] [wɪsk] [ðə; ðɪ] [egz] , [sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts]

Beat	butter	and	sugar	to	a	cream	,	well	whisk	the	eggs	,	sift	dry	ingredients
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	出色地	拂	这	鸡蛋	,	筛	干燥	原料

[tə'geðə(r)] ,

together	,
一起	,

把黄油和糖打发成奶油状，把鸡蛋打散，把干性材料一起过筛。

[meɪk] [ə; eɪ][həʊl][ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ɪn] [wɪtʃ] [pʊt]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [egz] ,

make	a	hole	in	centre	of	flour	,	in	which	put	butter	and	eggs	,
制作	一个	洞	在	中心	的	面粉	,	在	哪个	放	黄油	和	鸡蛋	,

在面粉中间挖个洞，把黄油和鸡蛋放进去。

[mɪks] ['θʌrəli] [bʌt; bət] ['laɪtli] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] [laɪkt] ,

mix	thoroughly	but	lightly	;	add	flavouring	liked	,
混合	彻底	但	轻轻	;	添加	调味	喜欢	,

充分但轻轻搅拌；加入喜欢的调味料。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [smɔːl] ['pæti] [pænz][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]

and	bake	in	small	patty	pans	in	hot	oven	for	about	10	minutes	.	[	34	]
和	烤	在	小的	肉饼	平底锅	在	热的	烤箱	为了	关于	-	分钟	.	[	-	]

放入小馅饼模具中，在高温烤箱中烘烤约 10 分钟。[34]

['pɪknɪk] ['deinti] .

PICNIC	DAINTIES	.
野餐	精致小点心	.

野餐小点心。

1½ ['flaʊə(r)]

1½	breakfastcups	flour
1½	早餐杯	面粉

1.5 杯早餐面粉

[θriː] ['teibl,spuːnful] ['bʌtə(r)]

3	tablespoonfuls	butter
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['ʃʊgə(r)]

2	tablespoonfuls	sugar
2	汤匙	糖

2汤匙糖

[wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdə(r)]

1	dessertspoonful	Edmonds	'	Egg	Powder
1	甜点勺	埃德蒙兹	-	蛋	粉末

甜点勺 Edmonds 蛋粉

[mɪlk][tuː; tə][mɪks]

Milk	to	mix
牛奶	到	混合

牛奶混合

[rʌb] ['bʌtə(r)]['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ðen] [stɜː(r)][ɪn]['ʃʊgə(r)] , [eg] ['paʊdə(r)][ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə]

Rub	butter	into	flour	,	then	stir	in	sugar	,	egg	powder	and	sufficient	milk	to
擦	黄油	进入	面粉	,	然后	搅拌	在	糖	,	蛋	粉末	和	充足的	牛奶	到

[meɪk] [fɜːm] [dəʊ] .

make	firm	dough	.
制作	公司	面团	.

将黄油揉入面粉中，然后加入糖、蛋粉和适量牛奶，揉成硬面团。

[rəʊl][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][raʊndz] , [pleɪs] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['rɑːzbəri] [dʒæm][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] ;

Roll	and	cut	into	rounds	,	place	one	teaspoonful	of	raspberry	jam	in	the	centre	;
卷	和	切	进入	回合	,	地方	一	一茶匙	的	覆盆子	果酱	在	这	中心	;

擀开切成圆饼，在中间放一茶匙覆盆子果酱；

[wet][ðə; ði] ['edʒɪz] [ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm][tə'geðə(r)] .

wet	the	edges	and	press	them	together	.
湿的	这	边缘	和	按	他们	一起	.

将边缘沾湿，然后将它们压在一起。

[pleɪs] [ɒn][kəʊld] [griːzd] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] .

Place	on	cold	greased	oven	shelf	.
地方	在	寒冷的	涂油	烤箱	架子	.

放在涂了油的冷烤箱架上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] .

Bake	12	minutes	.
烤	-	分钟	.

烘烤12分钟。

[siːd] [keɪk] .

SEED	CAKE	.
种子	蛋糕	.

籽饼。

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

½ ['el bi:] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[sɪks] [egz]
6 **eggs**
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **flour**
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

['kærəweɪ] [si:d] , ['lemən] [pi:l]
Caraway **seed** **,** **lemon** **peel**
葛缕子 种子 , 柠檬 果皮

葛缕子籽，柠檬皮

[bi:t] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [egz] ,
Beat **butter** **and** **sugar** **to** **a** **cream** **,** **then** **add** **the** **eggs** **,**
打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 , 然后 添加 这 鸡蛋 ,

将黄油和糖打发至奶油状，然后加入鸡蛋。

['bi:tɪŋ] [ɪn][wʌn][baɪ][wʌn] [wɪð] [ðə; ði][hænd] ; ['lɑ:stli] , [ˌeɪ di: 'di:]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
beating **in** **one** **by** **one** **with** **the** **hand** **;** **lastly** **,** **add** **flour** **and** **baking** **powder** **,**
殴打 在 一 经过 一 和 这 手 ; 最后 , 添加 面粉 和 烘烤 粉末 ,

用手逐一搅拌均匀；最后加入面粉和泡打粉。

[mɪkst] [tə'geðə(r)] , [wɪð] [si:dz] [ænd; ənd]['lemən] [pi:l] [æz; əz][dɪ'zaɪəd] .
mixed **together** **,** **with** **seeds** **and** **lemon** **peel** **as** **desired** **.**
混合 一起 , 和 种子 和 柠檬 果皮 作为 想要的 .

混合均匀，可根据喜好加入种子和柠檬皮。

['dʒɪndʒə(r)] [keɪk] .
GINGER **CAKE** **.**
姜 蛋糕 .

姜饼。

[ˌtu:'tu:] ['flaʊə(r)]
2 **breakfastcups** **flour**
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

[wʌn] ['ti:kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **teacup** **sugar**
1 茶碗 糖

茶杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]

1	teaspoon	baking	soda
1	茶匙	烘烤	苏打

1茶匙小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoon	Edmonds	'	Baking	Powder
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] ['tiːkʌp] ['gəʊldən] ['sɪrəp]

1	teacup	golden	syrup
1	茶碗	金的	糖浆

茶杯金黄糖浆

[wʌn] ['tiːkʌp] ['bʌtə(r)]

1	teacup	butter
1	茶碗	黄油

茶杯黄油

[wʌn] ['tiːkʌp] [mɪlk]

1	teacup	milk
1	茶碗	牛奶

茶杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)]

2	dessertspoonfuls	ground	ginger
2	甜点勺	地面	姜

茶匙姜粉

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['sɪnəmən]

1	teaspoonful	cinnamon
1	一茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːnfʊl] [spaɪs]

½	teaspoonful	spice
½	一茶匙	香料

半茶匙香料

[mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd]['bʌtə(r)] (['meltɪd]) [lɑːst][ɒv; əv][ɔːl] ;

Mix	dry	ingredients	,	add	eggs	well	beaten	,	and	butter	(	melted	)	last	of	all	;
混合	干燥	原料	,	添加	鸡蛋	出色地	被打败	,	和	黄油	(	融化	)	最后的	的	全部	;

将干料混合，加入打散的鸡蛋，最后加入融化的黄油;

[beɪk] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] . [-]

bake	three	-	quarters	of	an	hour	.	[	35	]
烤	三	-	四分之一	的	一个	小时	.	[	-	]

烘烤四十五分钟。[35]

[vɪk'tɔːriə] ['sænwɪtʃ] .

VICTORIA	SANDWICH	.
维多利亚	三明治	.

维多利亚三明治。

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['flaʊə(r)]

2	level	breakfastcups	flour
2	等级	早餐杯	面粉

2 层早餐杯面粉

[wʌn]['lev(ə)l] ['ʃʊgə(r)]

1	level	breakfastcup	sugar
1	等级	早餐杯	糖

杯早餐糖

[fɔ:r][ɑ:z] .

4	ozs	.
4	盎司	.

4盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[θri:] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Edmonds	'	Baking	Powder
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [smɔ:l] [kʌp] ['wɔ:tə(r)]

1	small	cup	water
1	小的	杯子	水

1小杯水

['es(ə)ns] ['fleɪvərɪŋ] [tu:; tə] [teɪst]

Essence	flavouring	to	taste
本质	调味	到	品尝

根据口味添加香精调味

[wɔ:m] [ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [bi:t] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [drɒp][ɪn][ðə; ði] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Warm	the	butter	,	and	beat	in	the	sugar	,	drop	in	the	eggs	one	at	a	time	,
温暖的	这	黄油	,	和	打	在	这	糖	,	降低	在	这	鸡蛋	一	在	一个	时间	,

将黄油加热，加入糖搅拌均匀，然后一次一个地加入鸡蛋。

[ðen] [ðə; ði]['flaʊə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [mɪkst] , [mʌst; məst][bi:; bi] ['laɪtli] ['bi:t(ə)n][ɪn] ;

then	the	flour	with	the	baking	powder	mixed	,	must	be	lightly	beaten	in	;
然后	这	面粉	和	这	烘烤	粉末	混合	,	必须	是	轻轻	被打败	在	;

然后将面粉和泡打粉混合，轻轻搅拌均匀;

[ˌeɪ di: 'di:] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd]['wɔ:tə(r)]['grædʒuəli] .

add	flavouring	and	water	gradually	.
添加	调味	和	水	逐步地	.

分次加入调味料和水。

[ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [lɑ:st][ɒv; əv][ɔ:l][tu:; tə] [gɪv] ['betə(r)] [rɪ'zʌlts] .

The	baking	powder	may	be	added	last	of	all	to	give	better	results	.
这	烘烤	粉末	可能	是	额外	最后的	的	全部	到	给	更好的	结果	.

为了获得更好的效果，泡打粉可以最后加入。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	quick	oven	15	minutes	.
烤	在	快的	烤箱	-	分钟	.

用高温烤箱快速烘烤15分钟。

[sʌl'tɑ:nə] [keɪk] .

SULTANA	CAKE	.
苏丹娜	蛋糕	.

苏丹娜蛋糕。

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

[sʌl'tɑːnəz]

sultanas
苏丹娜

苏丹娜

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[fɔːr] [egz]

4	eggs
4	鸡蛋

4个鸡蛋

[θriː][ɑːz] .

3	ozs	.
3	盎司	.

3盎司

[piːl]

peel
果皮

果皮

[wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	heaped	teaspoonful	Edmonds	'	Baking	Powder
1	堆积如山	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk]

A	little	milk
一个	小的	牛奶

一点牛奶

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [ðen] [ðə; ði]['ʌðə(r)]
Cream the butter and sugar together , add eggs well beaten , then the other
奶油 这 黄油 和 糖 一起 , 添加 鸡蛋 出色地 被打败 , 然后 这 其他
[ɪn'griːdiənts] ;
ingredients ;
原料 ;

将黄油和糖搅打均匀，加入打散的鸡蛋，然后加入其他配料；

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [tuː] ['aʊəz]
bake in moderate oven two hours
烤 在 缓和 烤箱 二 小时

用中等温度的烤箱烘烤两小时

['gɜːdl] [keɪks] .
GIRDLE CAKES .
腰带 蛋糕 .

腰带蛋糕。

[rʌb] ['ɪntuː] [tuː] ['flaʊə(r)][sɪks][ɑːz] . [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['tiːspuːn,ful]
Rub into two breakfastcups flour 6 ozs . of butter , add 3 teaspoonfuls
擦 进入 二 早餐杯 面粉 6 盎司 . 的 黄油 , 添加 3 茶匙
['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
Edmonds ' Baking Powder ,
埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 ,

将两杯早餐杯面粉和 6 盎司黄油揉搓均匀，加入 3 茶匙埃德蒙兹泡打粉，

[ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .
and mix thoroughly .
和 混合 彻底 .

充分搅拌。

[mɪks]['ɪntuː] [ðɪs] ¼ ['el biː] .
Mix into this ¼ lb .
混合 进入 这 ¼ 磅 .

加入 ¼ 磅。

['kʌrənts] , [pɪntʃ] [sɔːlt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [lait] [dəʊ] [wɪð] [mɪlk] .
currants , pinch salt , a little nutmeg , and make into light dough with milk .
醋栗 , 捏 盐 , 一个 小的 肉豆蔻 , 和 制作 进入 光 面团 和 牛奶 .

加入葡萄干、少许盐、少许肉豆蔻，用牛奶揉成松软的面团。

[rəʊl] [aʊt] , [kʌt]['ɪntuː] [raʊndz] , [beɪk] - ['mɪnɪts] [ɒn][ə; eɪ] ['gɜːdl] [ɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Roll out , cut into rounds , bake 15 minutes on a girdle or in the oven .
卷 出去 , 切 进入 回合 , 烤 - 分钟 在 一个 腰带 或者 在 这 烤箱 .

擀开，切成圆形，在烤盘上或烤箱中烘烤 15 分钟。

[ɪf] [rɪ'kwaɪəd] [swiːt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)] . [-]
If required sweet , add tablespoonful sugar . [36]
如果 必需的 甜的 , 添加 一汤匙 糖 . [-]

如果觉得不够甜，可以加一汤匙糖。[36]

[ɪn] - [tɪnz] [səʊld] - , - ″ - ″ - , - ″ - ″ - , - ″ - ″ - , - ″ - ″
In 1905 Tins Sold 370 , 600 ″ 1906 ″ 429 , 780 ″ 1907 ″ 502 , 548 ″ 1908 ″ 655 , 668 ″ 1909 ″
在 - 罐头 卖 - , - ″ - ″ - , - ″ - ″ - , - ″ - ″ - , - ″ - ″
- , - ″ - ″ - , - ″ - ″ - , - ″ - ″ [wʌn] , - , - ″ - ″ [wʌn] , - ,
743 , 796 ″ 1910 ″ 818 , 772 ″ 1911 ″ 878 , 268 ″ 1912 ″ 1 , 077 , 084 ″ 1913 ″ 1 , 171 ,
- , - ″ - ″ - , - ″ - ″ - , - ″ - ″ 1 , - , - ″ - ″ 1 , - ,
-
34
-

1905年售出锡罐370,600个；1906年429,780个；1907年502,548个；1908年655,668个；1909年743,796个；1910年818,772个；1911年878,268个；1912年1,077,084个；1913年1,171,34个。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][bɪg] ['fɪgəz] ,
These are big figures ,
这些 是 大的 数据 ,

这些都是很大的数字。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['greɪtɪst] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [jet] ['brəʊkən][ɪz][ɪn][ðə; ði] [trə'mendəs] [ɪn'kriːs] [ɒv; əv][ðə; ði]
but the greatest record yet broken is in the tremendous increase of the
但 这 最 记录 然而 破碎的 是 在 这 巨大的 增加 的 这
['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['deɪnti] [keɪks] ,
number of dainty cakes ,
数字 的 纤巧 蛋糕 ,

但迄今为止打破的最大纪录是精致蛋糕数量的惊人增长。

['həʊlsəm] [skɔnz] ,
wholesome scones ,
健康 司康饼 ,

健康美味的烤饼

[ænd; ənd] ['bjuːtɪfli] [laɪt] ['pʊdɪŋz] [ænd; ənd]['peɪstri] [meɪd] [baɪ][ðə; ði] [θ'aʊzəndz] [ɒv; əv]
and beautifully light puddings and pastry made by the thousands of
和 非常漂亮 光 布丁 和 糕点 制成 经过 这 数千 的
['haʊswaɪvz] [ɪn][ðə; ði] [də'mɪnjən] [huː] [juːz]
housewives in the Dominion who use
家庭主妇 在 这 自治领 WHO 使用

还有由自治领成千上万的家庭主妇制作的美味轻盈的布丁和糕点，她们使用

['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
EDMONDS ' PRIZE BAKING POWDER .
埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末 .

埃德蒙兹特级烘焙粉。

['merɪt] [kaʊnts] — [ðæts] [waɪ] [wiː; wi][ɑː(r); ə(r)] ['duːɪŋ] [ðə; ði] ['bɪznəs] . [-]
MERIT COUNTS — That's why we are doing the business . [37]
优点 计数 — 那就是 为什么 我们 是 正在做 这 商业 . [-]

能力至上——这就是我们做这行的原因。[37]

['lemən] [tiː] [keɪks] .
LEMON TEA CAKES .
柠檬 茶 蛋糕 .

柠檬茶饼。

[rʌb] ['ɪntuː] 1½ [ɒv; əv]['flaʊə(r)][θriː] ['teibl,spuːnful] [iːtʃ] [ɒv; əv][lɑːd][ænd; ənd]['bʌtə(r)] ;
Rub into 1½ breakfastcups of flour 3 tablespoonfuls each of lard and butter ;
擦 进入 1½ 早餐杯 的 面粉 3 汤匙 每个 的 猪油 和 黄油 ;
[ˌeɪ diː 'diːt][sɪks][ɑːz] .
add 6 ozs .
添加 6 盎司 .

将 3 汤匙猪油和 3 汤匙黄油揉入 1.5 杯早餐面粉中；加入 6 盎司。

[mɔɪst] ['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][wʌn]['lemən] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][dʒuːs] ,
moist sugar , the grated rind of one lemon , a little of the juice ,
潮湿 糖 , 这 磨碎的 果皮 的 一 柠檬 , 一个 小的 的 这 汁 ,

湿润的糖，一个柠檬的磨碎的皮，少许柠檬汁，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [hiːpt] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
and a heaped teaspoonful of Edmonds ' Prize Baking Powder .
和 一个 堆积如山 一茶匙 的 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末 .

以及满满一茶匙埃德蒙兹特级泡打粉。

[mɪks]['ɪntuː] ['mɒdərət] [peɪst] , [wɪð] [ˌtuː'tuː] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] .
Mix into moderate paste , with 2 well beaten eggs .
混合 进入 缓和 粘贴 , 和 2 出色地 被打败 鸡蛋 .

与 2 个打散的鸡蛋混合，搅拌成适量的糊状。

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [keɪks] ; [pleɪs] [ɒn] [griːzd] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [brɪsk] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

Divide	into	cakes	;	place	on	greased	oven	shelf	,	and	bake	in	brisk	oven	20	minutes	.
划分	进入	蛋糕	;	地方	在	涂油	烤箱	架子	,	和	烤	在	轻快	烤箱	-	分钟	.

将面团分成小块，放在抹了油的烤箱架上，用高温烤箱烘烤 20 分钟。

[tiː] [keɪks] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

TEA	CAKES	(	Without	Eggs	)	.
茶	蛋糕	(	没有	鸡蛋	)	.

茶饼（不含鸡蛋）。

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

[fɔːr] [ɑːz] .

4	ozs	.
4	盎司	.

4盎司

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[fɔːr] [ɑːz] .

4	ozs	.
4	盎司	.

4盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdə(r)]

2	teaspoonfuls	Edmonds	'	Egg	Powder
2	茶匙	埃德蒙兹	-	蛋	粉末

2茶匙埃德蒙兹蛋粉

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

[deɪts] ([ɔː(r)][sʌl'tɑːnəz]) [tʃɒpt]

dates	(	or	sultanas	)	chopped
日期	(	或者	苏丹娜	)	切碎

切碎的枣（或苏丹娜葡萄干）

[mɪlk][tuː; tə][mɪks] , [sɔːlt][ə; eɪ] [pɪntʃ]

Milk	to	mix	,	salt	a	pinch
牛奶	到	混合	,	盐	一个	捏

加牛奶搅拌，加少许盐。

[rʌb] ['bʌtə(r)]['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [wɪð]

Rub	butter	into	flour	,	add	all	dry	ingredients	,	mix	all	together	to	a	paste	with
擦	黄油	进入	面粉	,	添加	全部	干燥	原料	,	混合	全部	一起	到	一个	粘贴	和

[mɪlk] ,

milk	,
牛奶	,

用手指将黄油揉入面粉中，加入所有干料，再加入牛奶搅拌成糊状。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] [bɔːd] , [fɔːm] ['ɪntuː][ə; eɪ][rəʊl] , [ænd; ənd][kʌt][ɪn]['iːkwəl] [pɑːts] ,

turn	out	on	board	,	form	into	a	roll	,	and	cut	in	equal	parts	,
转动	出去	在	木板	,	形式	进入	一个	卷	,	和	切	在	平等的	部分	,

将面团翻到案板上，卷成卷，切成等份。

[pʊt] [ɒn][kəʊld] [griːzd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] [treɪ] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

put	on	cold	greased	and	floured	tray	,	and	bake	in	quick	oven	.
放	在	寒冷的	涂油	和	撒了面粉	托盘	,	和	烤	在	快的	烤箱	.

放在涂油撒粉的冷烤盘上，放入高温烤箱烘烤。

['tenɪs] [bʌnz] .

TENNIS	BUNS	.
网球	面包	.

网球发髻。

[wʌn] ['flaʊə(r)]

1	breakfastcup	flour
1	早餐杯	面粉

1 杯早餐面粉

[θriː] [hiːpt] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]

3	heaped	dessertspoonfuls	sugar
3	堆积如山	甜点勺	糖

3满勺糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoon	Edmonds	'	Baking	Powder
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[θriː] [ɑːz] .

3	ozs	.
3	盎司	.

3盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

['kændid] [piːl] [ænd; ənd] [mɪlk]

Candied	peel	and	milk
脯	果皮	和	牛奶

蜜饯皮和牛奶

['es(ə)ns] [ɒv; əv] ['lemən] [tuː; tə] [teɪst]

Essence	of	lemon	to	taste
本质	的	柠檬	到	品尝

柠檬精华适量

[rʌb] ['bʌtə(r)]['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʌðə(r)][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [mɪks] [wel] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg]

Rub	**butter**	**into**	**flour**	**,**	**add**	**other**	**dry**	**ingredients**	**,**	**mix**	**well**	**,**	**then**	**add**	**the**	**egg**
擦	黄油	进入	面粉	,	添加	其他	干燥	原料	,	混合	出色地	,	然后	添加	这	蛋

[wel] ['biːt(ə)n] ,

well	**beaten**	**,**
出色地	被打败	,

将黄油揉入面粉中，加入其他干料，搅拌均匀，然后加入打散的鸡蛋。

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

and	**enough**	**milk**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
和	足够的	牛奶	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

再加足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[pleɪs] [ɪn] [smɔːl] [lɒts] [ɒn][ə; eɪ][kəʊld] [griːzd] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] .

Place	**in**	**small**	**lots**	**on**	**a**	**cold**	**greased**	**oven**	**shelf**	**.**
地方	在	小的	很多	在	一个	寒冷的	涂油	烤箱	架子	.

将食材分小份放在涂了油的冷烤箱架上。

[pʊt][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['kændid] [piːl] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] .

Put	**a**	**piece**	**of**	**candied**	**peel**	**on**	**top**	**of**	**each**	**.**
放	一个	片	的	脯	果皮	在	顶部	的	每个	.

在每个上面放一片糖渍果皮。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]

Bake	**in**	**quick**	**oven**	**about**	**10**	**minutes**	**.**	**[**	**38**	**]**
烤	在	快的	烤箱	关于	-	分钟	.	[	-	]

用快速烤箱烘烤约 10 分钟。[38]

“ [eg] ['paʊdə(r)] ” [rɒk] [keɪks] .

“	**EGG**	**POWDER**	**”**	**ROCK**	**CAKES**	**.**
“	蛋	粉末	”	岩石	蛋糕	.

“蛋粉”岩石蛋糕。

[wʌn] ['flaʊə(r)]

1	**breakfastcup**	**flour**
1	早餐杯	面粉

1 杯早餐面粉

[ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]

2	**dessertspoonfuls**	**sugar**
2	甜点勺	糖

甜点勺糖

[ˌtuː'tuː][ɑːz] .

2	**ozs**	**.**
2	盎司	.

2盎司

['kʌrənts]

currants
醋栗

醋栗

[fɔːr][ɑːz] . ['bʌtə(r)] ([ɔː(r)][lɑːd])

4	**ozs**	**.**	**butter**	**(**	**or**	**lard**	**)**
4	盎司	.	黄油	(	或者	猪油	)

4盎司黄油（或猪油）

½ [ˌəʊ 'zed] .

½	**oz**	**.**
½	盎司	.

½盎司

[ɔː(r)][wʌn] [raʊnd] ['kændid] [piːl]
or **1** **round** **candied** **peel**
或者 1 圆形的 脯 果皮

或 1 个圆形糖渍果皮

[wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ɛdməndz] [eg] ['paʊdə(r)]
1 **dessertspoonful** **Edmond's** **Egg** **Powder**
1 甜点勺 埃德蒙的 蛋 粉末

甜点勺埃德蒙氏蛋粉

[mɪlk][tuː; tə][mɪks]
Milk **to** **mix**
牛奶 到 混合

牛奶混合

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)] ([ɔː(r)][lɑːd]) ['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌðə(r)][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ,
Rub **the** **butter** **(** **or** **lard** **)** **into** **flour** **,** **add** **the** **other** **dry** **ingredients** **,**
擦 这 黄油 (或者 猪油) 进入 面粉 , 添加 这 其他 干燥 原料 ,

将黄油（或猪油）揉入面粉中，加入其他干料，

[ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , [pleɪs] [ɒn][kəʊld] [griːzd] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] [ɪn]
and **sufficient** **milk** **to** **make** **a** **stiff** **dough** **,** **place** **on** **cold** **greased** **oven** **shelf** **in**
和 充足的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 , 地方 在 寒冷的 涂油 烤箱 架子 在
['rɒki] [ʃeɪps] .
rocky **shapes** **.**
岩石 形状 .

加入足够的牛奶揉成硬面团，放在涂了油的冷烤箱架上，做成岩石形状。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **hot** **oven** **.**
烤 在 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[smɔːl] ['kəʊkəˌnʌt] [keɪks] .
SMALL **COCOANUT** **CAKES** **.**
小的 椰子 蛋糕 .

小椰子蛋糕。

[wʌn] ['flaʊə(r)]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[fɔːr][ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['desɪkeɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt]
desiccated **cocoanut**
干燥的 椰子

椰蓉

[ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]
2 **dessertspoonfuls** **sugar**
2 甜点勺 糖

甜点勺糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] [ˈbʌtə(r)] ([ɔː(r)][ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful])

2	ozs	butter	(	or	2	tablespoonfuls	)
2	盎司	黄油	(	或者	2	汤匙	)

2盎司黄油（或2汤匙）

[mɪlk]

Milk
牛奶

牛奶

[rʌb] [ˈbʌtə(r)][ˈɪntuː][ˈflaʊə(r)] , [mɪks][ɪn][ˈkəʊkəˌnʌt] , [ˈɛdməndz] - [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] , [ænd; ənd][ˈʃʊgə(r)] ,

Rub	butter	into	flour	,	mix	in	cocoanut	,	Edmonds	'	baking	powder	,	and	sugar	,
擦	黄油	进入	面粉	,	混合	在	椰子	,	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	,	和	糖	,

将黄油揉入面粉中，拌入椰蓉、埃德蒙兹泡打粉和糖，

[ˈmeɪkɪŋ] [ˈɪntuː] [stɪf] [dəʊ] [wɪð] [mɪlk] .

making	into	stiff	dough	with	milk	.
制作	进入	僵硬的	面团	和	牛奶	.

用牛奶揉成硬面团。

[pleɪs] [ɪn] [smɔːl] [lɒts] [ɒn][kəʊld] [griːzd] [ˈʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n][əˈbaʊt] -

Place	in	small	lots	on	cold	greased	oven	shelf	,	and	bake	in	hot	oven	about	20
地方	在	小的	很多	在	寒冷的	涂油	烤箱	架子	,	和	烤	在	热的	烤箱	关于	-

[ˈmɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

将面团分小批放在涂了油的冷烤箱架上，放入热烤箱烘烤约 20 分钟。

[ˈeksələnt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsʌpəz] .

EXCELLENT	FOR	SUPPERS	.
出色的	为了	晚餐	.

非常适合晚餐。

[ˈɛdməndz] - [ˈkʌstəd] , [sɜːvd] [hɒt] ([greɪt] [ˈlɪt(ə)l] [ˈnʌtmeg] [ɒn][tɒp][tuː; tə] [teɪst]) , [ɑː(r); ə(r)] [dɪˈlɪʃəs]

Edmonds	'	Custards	,	served	hot	(	grate	little	nutmeg	on	top	to	taste	)	,	are	delicious
埃德蒙兹	-	蛋奶冻	,	服务	热的	(	格特	小的	肉豆蔻	在	顶部	到	品尝	)	,	是	可口的

[ˈɔːlsəʊ][fɔː(r); fə(r)] [ˈtʃɪldrənz] [ˈpɑːtiz] .

also	for	children's	parties	.
还	为了	孩子们的	各方	.

埃德蒙兹的蛋奶冻趁热食用（可根据口味在上面刨些肉豆蔻），也非常适合儿童派对。

[ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)][ˈiːkwəlz][wʌn] [aʊns] , [ænd; ənd][səʊ][ɒn] .

A	tablespoonful	of	flour	equals	1	ounce	,	and	so	on	.
一个	一汤匙	的	面粉	等于	1	盎司	,	和	所以	在	.

一汤匙面粉等于 1 盎司，以此类推。

[wʌn] [lɑːdʒ] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)][ˈiːkwəlz][hɑːf] [paʊnd] .

One	large	breakfastcup	of	flour	equals	half	pound	.
一	大的	早餐杯	的	面粉	等于	一半	磅	.

一大杯早餐面粉等于半磅。

[tuː; tə] [jʌŋ] [ˈpiːp(ə)l] .

TO	YOUNG	PEOPLE	.
到	年轻的	人们	.

致年轻人。

[tuː; tə] [meɪk] [ʃʊə(r)] [ðæt] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] [beɪkt] [ɪˈnʌf] , [stɪk] [ə; eɪ] [kliːn] [braɪt] [ˈskjuːə(r)] , [ɔː(r)]

To	make	sure	that	cakes	are	baked	enough	,	stick	a	clean	bright	skewer	,	or
到	制作	当然	那	蛋糕	是	烘焙	足够的	,	戳	一个	干净的	明亮的	烤肉串	,	或者

[strɔː] [θruː] [ˌaɪ ˈtiː] ;

straw	through	it	;
稻草	通过	它	;

为了确保蛋糕烤熟，可以用干净明亮的竹签或吸管插入蛋糕中心；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm][ðə; ði] [keɪk] ['mɪkstʃə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] ,

if	it	comes	out	clean	and	free	from	the	cake	mixture	it	is	done	,
如果	它	来	出去	干净的	和	自由的	从	这	蛋糕	混合物	它	是	完毕	,

如果取出时干净无残留蛋糕糊，就说明蛋糕烤好了。

[ɪf] ['ʌðəwaɪz] , [ˌaɪ 'tiː][rɪ'kwaɪəz][lɒŋgə(r)] ['kʊkɪŋ] .

if	otherwise	,	it	requires	longer	cooking	.
如果	否则	,	它	需要	更长	烹饪	.

否则，就需要更长的烹饪时间。

['keəf(ə)l] ['præktɪs] [wɪl] [brɪŋ] [juː; jʊ] [sək'ses] . [-]

Careful	practice	will	bring	you	success	.	[	39	]
小心	实践	将要	带来	你	成功	.	[	-	]

认真练习会给你带来成功。[39]

['kɒfi] [keɪk] .

COFFEE	CAKE	.
咖啡	蛋糕	.

咖啡蛋糕。

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['bʌtə(r)] ([ɔː(r)] ['drɪpɪŋ])

butter	(	or	dripping	)
黄油	(	或者	滴落	)

黄油（或滴油）

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ [kʌp]['gəʊldən] ['sɪrəp]

½	cup	Golden	Syrup
½	杯子	金的	糖浆

半杯金黄糖浆

[wʌn] [lɑːdʒ] [kʌp] [ɒv; əv] [strɒŋ] ['kɒfi]

1	large	cup	of	strong	coffee
1	大的	杯子	的	强的	咖啡

一大杯浓咖啡

[wʌn]['el biː] . ['flaʊə(r)] ([ɔː(r)][ˌtuː'tuː])

1	lb	.	flour	(	or	2	breakfastcups	)
1	磅	.	面粉	(	或者	2	早餐杯	)

1磅面粉（或2个早餐杯）

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] ['tiːspuːn,ful] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	heaped	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder
2	堆积如山	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2 满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)]

1	teaspoonful	ground	ginger
1	一茶匙	地面	姜

1茶匙姜粉

[ə; eɪ] [fjuː] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [piːl]

A	few	raisins	and	peel
一个	很少	葡萄干	和	果皮

几颗葡萄干和果皮

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [spaɪs] [ɔː(r)] ['nʌtmeg]

A	little	spice	or	nutmeg
一个	小的	香料	或者	肉豆蔻

少许香料或肉豆蔻

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪrəp] [wɔːm] [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] ['kɒfi] ,

Cream	butter	and	sugar	,	add	syrup	warmed	and	mixed	with	the	coffee	,
奶油	黄油	和	糖	,	添加	糖浆	温暖	和	混合	和	这	咖啡	,

[tə'geðə(r)] [wɪð] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] ,

together	with	sifted	flour	,
一起	和	筛过的	面粉	,

将黄油和糖搅打至顺滑，加入加热后与咖啡混合的糖浆，以及过筛的面粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [s'paɪsɪz] [tuː; tə] [kriːmd] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [piːl] , [ðen] [biːt] [ɪn] ['beɪkɪŋ]

add	spices	to	creamed	butter	,	add	raisins	and	peel	,	then	beat	in	baking
添加	香料	到	奶油	黄油	,	添加	葡萄干	和	果皮	,	然后	打	在	烘烤

['paʊdə(r)] ;

powder	;
粉末	;

在打发的黄油中加入香料，加入葡萄干和果皮，然后拌入泡打粉；

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .

bake	in	moderate	oven	about	2	hours	.
烤	在	缓和	烤箱	关于	2	小时	.

用中等温度的烤箱烘烤约2小时。

[bæθ.bɑːθ] [bʌnz] .

BATH	BUNS	.
洗澡	面包	.

浴巾包子。

½ ['kʌpfʊl] ['bʌtə(r)]

½	cupful	butter
½	一杯	黄油

半杯黄油

[wʌn] ['kʌpfʊl] ['ʃʊgə(r)]

1	cupful	sugar
1	一杯	糖

杯糖

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

½ ['kʌpfʊl] ['lemən] [piːl] ([kʌt] [ʌp])

½	cupful	lemon	peel	(	cut	up	)
½	一杯	柠檬	果皮	(	切	向上	)

半杯柠檬皮（切碎）

[θriː] ['flaʊə(r)]

3	breakfastcups	flour
3	早餐杯	面粉

3杯早餐粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3	teaspoons	Edmonds	'	Baking	Powder
3	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

[biːt] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [fjuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] ,

Beat	butter	and	sugar	to	a	cream	,	add	the	eggs	,	and	beat	few	minutes	longer	,
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	添加	这	鸡蛋	,	和	打	很少	分钟	更长	,

将黄油和糖打发至奶油状，加入鸡蛋，再打发几分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] , [ænd; ənd] [mɪks] ['ɪntuː] ['mɒdərət] [peɪst] [wɪð] [mɪlk] .

add	other	ingredients	,	and	mix	into	moderate	paste	with	milk	.
添加	其他	原料	,	和	混合	进入	缓和	粘贴	和	牛奶	.

加入其他配料，与牛奶混合成适量的糊状物。

[pleɪs] [ɒn] [kəʊld] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] ([griːzd]) , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - [ɔː(r)] - ['mɪnɪts] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

Place	on	cold	oven	shelf	(	greased	)	,	and	bake	about	12	or	15	minutes	in	hot	oven	.
地方	在	寒冷的	烤箱	架子	(	涂油	)	,	和	烤	关于	-	或者	-	分钟	在	热的	烤箱	.

:

放在涂油的冷烤箱架上，在热烤箱中烘烤约 12 或 15 分钟。

['speʃ(ə)l] . — [ɪf] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [ə'pɪə(r)] ['lʌmpi] [ɪn] [tɪn] ,

Special	.	—	If	Edmonds	'	Baking	Powder	should	appear	lumpy	in	tin	,
特别的	.	—	如果	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	应该	出现	凹凸不平	在	锡	,

特别说明——如果埃德蒙兹牌泡打粉在罐中出现结块，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['iːzəli] ['paʊdə(r)] [ʌp] [ə'gen] ([wɪð] [bæk] [ɒv; əv] [spuːn]) [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] [ɪn] ['kʊkɪŋ] .

it	will	easily	powder	up	again	(	with	back	of	spoon	)	before	using	in	cooking	.
它	将要	容易地	粉末	向上	再次	(	和	后退	的	勺子	)	前	使用	在	烹饪	.

烹饪前，用勺子背面轻轻一抹即可将其再次磨成粉末。

[ə'baʊt] [keɪk] ['mɪksɪŋ] .

ABOUT	CAKE	MIXING	.
关于	蛋糕	混合	.

关于蛋糕搅拌。

['ɔːlweɪz] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ðə; ðɪ] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] ,

Always	cream	together	the	butter	and	sugar	in	a	basin	,
总是	奶油	一起	这	黄油	和	糖	在	一个	盆地	,

务必在盆中将黄油和糖充分搅拌均匀。

[bɪ'fɔː(r)] [kə'mensɪŋ] [tuː; tə] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [egz] [ɔːl'redi] ['biːt(ə)n] ; [ðɪs] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː] [sək'ses] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] [keɪks] . [-]

before	commencing	to	add	the	eggs	already	beaten	;	this	will	add	success	to	your	cakes	.	[	40	]
前	开始	到	添加	这	鸡蛋	已经	被打败	;	这	将要	添加	成功	到	你的	蛋糕	.	[	-	]

在开始加入已经打好的鸡蛋之前；这将使你的蛋糕更加成功。[40]

['kəʊkəˌnʌt] ['delɪkəsi] .

COCOANUT	DELICACIES	.
椰子	美味佳肴	.

椰子美食。

½ ['flaʊə(r)] ([ɔː(r)] ¼ ['el biː] .)

½	breakfastcup	flour	(	or	¼	lb	.	)
½	早餐杯	面粉	(	或者	¼	磅	.	)

½ 早餐杯面粉（或 ¼ 磅）

½		['kəʊkəˌnʌt]	(	[ɔː(r)]	¼	['el biː]	.	)
½	**breakfastcup**	**cocoanut**	**(**	**or**	**¼**	**lb**	**.**	**)**
½	早餐杯	椰子	(	或者	¼	磅	.	)

半杯早餐椰子（或四分之一磅）

['desɪkeɪtɪd]
desiccated
干燥的

干燥的

[θriː]	[ɑːz]	.	['bʌtə(r)]	(	[ɔː(r)]	[θriː]	['teibl,spuːnful]	)
3	**ozs**	**.**	**butter**	**(**	**or**	**3**	**tablespoonfuls**	**)**
3	盎司	.	黄油	(	或者	3	汤匙	)

3盎司黄油（或3汤匙）

[ˌtuːˈtuː]	[hiːpt]	[dɪˈzɜːtˌspuːnfʊl]	['ʃʊgə(r)]
2	**heaped**	**dessertspoonfuls**	**sugar**
2	堆积如山	甜点勺	糖

2满勺糖

[wʌn]	[eg]
1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn]	['tiːspuːn]	['ɛdməndz]	-	['beɪkɪŋ]	['paʊdə(r)]
1	**teaspoon**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[rʌb]	['bʌtə(r)]	['ɪntuː]	['flaʊə(r)]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	['ʌðə(r)]	[draɪ]	[ɪn'griːdiənts]	,	[ænd; ənd]	[mɪks]	,	[ðen]	[ˌeɪ diː 'diː]	[eg]
Rub	**butter**	**into**	**flour**	**,**	**add**	**other**	**dry**	**ingredients**	**,**	**and**	**mix**	**,**	**then**	**add**	**egg**
擦	黄油	进入	面粉	,	添加	其他	干燥	原料	,	和	混合	,	然后	添加	蛋

['biːt(ə)n]	,
beaten	**,**
被打败	,

用手指将黄油揉入面粉中，加入其他干料，搅拌均匀，然后加入打散的鸡蛋。

[ðɪs]	[ʃʊd; ʃəd]	[meɪk]	[stɪf]	[dəʊ]	(	[ɪf]	[nɒt]	[ˌeɪ diː 'diː]	['veri]	['lɪt(ə)l]	[mɪlk]	,	[æz; əz]	[dəʊ]	[mʌst; məst]	[biː; bi]
this	**should**	**make**	**stiff**	**dough**	**(**	**if**	**not**	**add**	**very**	**little**	**milk**	**,**	**as**	**dough**	**must**	**be**
这	应该	制作	僵硬的	面团	(	如果	不是	添加	非常	小的	牛奶	,	作为	面团	必须	是

[stɪf]	)	.
stiff	**)**	**.**
僵硬的	)	.

这样应该能揉出较硬的面团（如果不够硬，就少加一点牛奶，因为面团必须比较硬）。

[pleɪs]	[ɒn]	[kəʊld]	[griːzd]	['ʌv(ə)n]	[ʃelf]	[ɪn]	[smɔːl]	[lɒts]	.
Place	**on**	**cold**	**greased**	**oven**	**shelf**	**in**	**small**	**lots**	**.**
地方	在	寒冷的	涂油	烤箱	架子	在	小的	很多	.

分批放在涂了油的冷烤箱架上。

[beɪk]	[ɪn]	[hɒt]	['ʌv(ə)n]	[frɒm; frəm]	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]	.
Bake	**in**	**hot**	**oven**	**from**	**10**	**to**	**12**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	从	-	到	-	分钟	.

放入预热好的烤箱烘烤10到12分钟。

[ə; eɪ]	['rɪd(ə)l]
A	**RIDDLE**
一个	谜语

谜语

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [jʌŋ] [ˌdʒenəˈreɪʃnz] [ænd; ənd] [njuː] [əˈraɪvlz] [ɪn][ðə; ði] [dəˈmɪnjən] .
For **the** **young** **generations** **and** **new** **arrivals** **in** **the** **Dominion** **.**
为了 这 年轻的 几代人 和 新的 到达 在 这 自治领 .

献给自治领的年轻一代和新来者。

[waɪ] [ɪz]
WHY **IS**
为什么 是

为什么?

['ɛdməndz] - . . .
EDMONDS **'** **.** **.** **.**
埃德蒙兹 - . . .

埃德蒙兹的.....

[praɪz] . . .
PRIZE **.** **.** **.**
奖 . . .

奖品.....

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
BAKING **POWDER**
烘烤 粉末

发酵粉

“ [laɪk] [ðə; ði] [sʌn] ?
“ **LIKE** **THE** **SUN** **?**
“ 喜欢 这 太阳 ?

“像太阳一样?”

” [send] [ˌjuː ˈes][jɔː(r); jə(r)] [neɪm] [ænd; ənd] [əˈdres] [wen] [juː; jʊ][rɪˈkwaɪə(r)][ə; eɪ] [njuː] ['kʊkəri] [bʊk] .
” **Send** **us** **your** **name** **and** **address** **when** **you** **require** **a** **new** **Cookery** **Book** **.**
” 发送 我们 你的 姓名 和 地址 什么时候 你 要求 一个 新的 烹饪 书 .

“如果您需要新的烹饪书籍，请将您的姓名和地址发送给我们。”

['pəʊstɪd] [friː] .
Posted **Free** **.**
发布 自由的 .

免费发布。

['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [wɜːks] ,
EDMONDS **'** **BAKING** **POWDER** **WORKS** **,**
埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 作品 ,

埃德蒙兹烘焙粉厂

['kraɪstʃɜːtʃ] .
Christchurch **.**
基督城 .

基督城。

[tuː; tə] ['sɒfn] [skɔnz] ['ɔːlweɪz] [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [kliːn] ['taʊəl] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði]
To **soften** **scones** **always** **turn** **out** **on** **clean** **towel** **,** **and** **cover** **them** **with** **the**
到 软化 司康饼 总是 转动 出去 在 干净的 毛巾 , 和 覆盖 他们 和 这
[endz] . [-]
ends **.** **[** **41** **]**
结束 . [-]

要使司康饼变软，一定要把它倒在干净的毛巾上，并用毛巾的两端盖住。[41]

[dɪˈlɪʃəs] ['traɪf(ə)l] .
DELICIOUS **TRIFLE** **.**
可口的 琐事 .

美味的甜点。

[kʌt] [ʌp] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪks] [ɪn] [dɪʃ] , [spred] ['əʊvə(r)] [wɪð] [dʒæm] (['rɑːzbəri] [prɪ'fɜːd]) ,

Cut	**up**	**stale**	**sponge**	**cakes**	**in**	**dish**	**,**	**spread**	**over**	**with**	**jam**	**(**	**raspberry**	**preferred**	**)**	**,**
切	向上	陈旧	海绵	蛋糕	在	盘子	,	传播	超过	和	果酱	(	覆盆子	首选	)	,

将放久的海绵蛋糕切成小块，放入盘中，涂上果酱（最好是覆盆子果酱）。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] ['kʌstəd] , ([æz; əz][pə(r)][də'rekʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['kʌstəd]) , [ænd; ənd][pɔː(r)]

then	**make**	**a**	**pint**	**custard**	**,**	**(**	**as**	**per**	**direction**	**for**	**Custard**	**)**	**,**	**and**	**pour**
然后	制作	一个	品脱	蛋奶冻	,	(	作为	每	方向	为了	蛋奶冻	)	,	和	倒

[wen] [kʊkt] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [keɪks] .

when	**cooked**	**over**	**the**	**cakes**	**.**
什么时候	煮熟	超过	这	蛋糕	.

然后制作一品脱蛋奶沙司（按照蛋奶沙司的说明），烤好后淋在蛋糕上。

[let] [stænd] [tɪl] [kəʊld] , [ðen] [spred] [wɪpt] [kriːm] [ɒn] [tɒp] .

Let	**stand**	**till**	**cold**	**,**	**then**	**spread**	**whipped**	**cream**	**on**	**top**	**.**
让	站立	直到	寒冷的	,	然后	传播	鞭打	奶油	在	顶部	.

待其冷却后，在上面抹上打发的奶油。

[ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃeri] [ɔː(r)][waɪn][tuː; tə][ðə; ði][kʌt]['spʌndʒɪz] .

This	**dish**	**is**	**improved**	**by**	**adding**	**a**	**little**	**sherry**	**or**	**wine**	**to**	**the**	**cut**	**sponges**	**.**
这	盘子	是	改进	经过	添加	一个	小的	雪利酒	或者	葡萄酒	到	这	切	海绵	.

在切好的海绵蛋糕中加入少许雪利酒或葡萄酒，味道会更好。

[eg] [drɪŋk] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

EGG	**DRINK**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
蛋	喝	(	没有	鸡蛋	)	.

蛋奶饮料（不含鸡蛋）。

[tuː] [lɑːdʒ] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] ; [teɪk] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə][mɪks] [smuːð] [wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]

Two	**large**	**cups**	**of**	**milk**	**;**	**take**	**sufficient**	**to**	**mix**	**smooth**	**1**	**heaped**	**teaspoon**	**of**
二	大的	杯子	的	牛奶	;	拿	充足的	到	混合	光滑的	1	堆积如山	茶匙	的

['ɛdməndz] - ['kʌstəd] ['paʊdə(r)] .

Edmonds	**'**	**Custard**	**Powder**	**.**
埃德蒙兹	-	蛋奶冻	粉末	.

两大杯牛奶；取适量牛奶，与 1 满茶匙埃德蒙兹蛋奶粉混合均匀。

[pleɪs] [rɪ'meɪndə(r)][ɪn] ['sɔːspən] [wɪð] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] ['ʃʊgə(r)] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː]

Place	**remainder**	**in**	**saucepan**	**with**	**2**	**teaspoonfuls**	**sugar**	**;**	**when**	**it**	**boils**	**add**
地方	余	在	平底锅	和	2	茶匙	糖	;	什么时候	它	沸腾	添加

['mɪkstʃə(r)] ,

mixture	**,**
混合物	,

将剩余的食材放入平底锅中，加入2茶匙糖；煮沸后倒入混合物。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː] ['glɑːsɪz] ([greɪt] ['nʌtmeg] [ɒn][tɒp][tuː; tə] [teɪst]) .

stir	**and**	**place**	**immediately**	**into**	**glasses**	**(**	**grate**	**nutmeg**	**on**	**top**	**to**	**taste**	**)**	**.**
搅拌	和	地方	立即地	进入	眼镜	(	格特	肉豆蔻	在	顶部	到	品尝	)	.

搅拌后立即倒入杯中（根据口味在上面磨碎肉豆蔻）。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] .

TO	**MAKE**	**A**	**CUSTARD**	**.**
到	制作	一个	蛋奶冻	.

制作蛋奶冻。

[frɒm; frəm][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [njuː] [mɪlk] [teɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][mɪks] [smuːð] [wʌn] [lɑːdʒ]

From	**a**	**pint**	**of**	**new**	**milk**	**take**	**enough**	**to**	**mix**	**smooth**	**one**	**large**
从	一个	品脱	的	新的	牛奶	拿	足够的	到	混合	光滑的	一	大的

[dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɛdməndz] - ['kʌstəd] ['paʊdə(r)] ,

dessertspoonful	**of**	**Edmonds**	**'**	**Custard**	**Powder**	**,**
甜点勺	的	埃德蒙兹	-	蛋奶冻	粉末	,

从一品脱新鲜牛奶中取出足够的量，与一大勺埃德蒙兹蛋奶粉混合搅拌至顺滑。

['swiːtn] [ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][mɪlk][tuː; tə] [teɪst] ([seɪ] , [ə; eɪ] [hiːpt] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl]
sweeten the remainder of the milk to taste (say , a heaped dessertspoonful
甜味 这 余 的 这 牛奶 到 品尝 (说 , 一个 堆积如山 甜点勺
['ʃʊgə(r)]) ,
sugar) ,
糖) ,

将剩余的牛奶根据个人口味加糖（例如，加入满满一甜点勺糖）。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][mɪlk][ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , [pɔː(r)][ðə; ði] [mɪkst] ['kʌstəd] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ,
and when the milk is boiling , pour the mixed custard into it ,
和 什么时候 这 牛奶 是 沸腾 , 倒 这 混合 蛋奶冻 进入 它 ,

牛奶煮沸后，将混合好的蛋奶糊倒入其中。

[stɜː(r)][ænd; ənd][pɔː(r)] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː][dʒʌg] .
stir and pour immediately into jug .
搅拌 和 倒 立即地 进入 水壶 .

搅拌后立即倒入壶中。

[wen] [kəʊld] , [pleɪs] [ɪn] ['glɑːsɪz] ([greɪt] ['nʌtmeg] [ɒn] [ɪf] [dɪ'zaɪəd]) .
When cold , place in glasses (grate nutmeg on if desired) .
什么时候 寒冷的 , 地方 在 眼镜 (格特 肉豆蔻 在 如果 想要的) .

冷却后，放入玻璃杯中（如果需要，可以刨些肉豆蔻粉撒在上面）。

[peə(r)]['dʒɪndʒə(r)] .
PEAR GINGER .
梨 姜 .

梨姜。

[sɪks]['el biː] .
6 lb .
6 磅 .

6磅

[peəz] (['nɪəli] [raɪp])
pears (nearly ripe)
梨 (几乎 成熟)

梨（接近成熟）

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[prɪ'zɜːvd] ['dʒɪndʒə(r)] ([fʊl] ['el biː] .)
preserved ginger (full lb .)
保存完好 姜 (满的 磅 .)

腌姜（一磅）

[fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] .
4 lbs .
4 磅 .

4磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[kʌt] [ʌp] [peəz] , [ænd; ənd][let][stænd]['əʊvə(r)] [naɪt] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ɒn] ,
Cut up pears , and let stand over night with sugar on ,
切 向上 梨 , 和 让 站立 超过 夜晚 和 糖 在 ,

将梨切块，撒上糖，静置过夜。

[bɔɪl] [wɪð] ['dʒɪndʒə(r)] ['fɒləʊɪŋ] [deɪ] [ʌn'tɪl] [sɒft] . [-]
boil **with** **ginger** **following** **day** **until** **soft** **.** **[** **42** **]**
熬 和 姜 下列的 天 直到 柔软的 . [-]

第二天加入生姜煮至软烂。[42]

['lemən] ['hʌni] ([fɔ:(r); fə(r)]['spʌndʒɪz][ɔ:(r)][tɑ:rts]) .
LEMON **HONEY** **(** **For** **Sponges** **or** **Tarts** **)** **.**
柠檬 蜂蜜 (为了 海绵 或者 蛋挞) .

柠檬蜂蜜（用于海绵蛋糕或挞）。

[wʌn]['el bi:] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[raɪnd][ænd; ənd][dʒu:s][ɒv; əv][fɔ:r]['leməns]
Rind **and** **juice** **of** **4** **lemons**
果皮 和 汁 的 4 柠檬

4个柠檬的皮和汁

[fɔ:r][ɑ:z] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[fɔ:r] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[greɪt] ['əʊnli][ðə; ði] ['jeləʊ] [pɑ:t][ɒv; əv][ðə; ði]['lemən][raɪnd] ([ə'vɔɪd] [waɪt] [pɑ:t] , [æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz]['bɪtə(r)]
Grate **only** **the** **yellow** **part** **of** **the** **lemon** **rinds** **(** **avoid** **white** **part** **,** **as** **it** **is** **bitter**
格特 仅有的 这 黄色的 部分 的 这 柠檬 果皮 (避免 白色的 部分 , 作为 它 是 苦的
) ,
) **,**
) ,

只磨碎柠檬皮的黄色部分（避免使用白色部分，因为白色部分味道苦涩），

[streɪn][ðə; ði][dʒu:s] , [bi:t] [egz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [pʊt][ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] ['ɪntu:] [ɪ'næmld] [pɒt] ;
strain **the** **juice** **,** **beat** **eggs** **a** **little** **,** **put** **all** **ingredients** **into** **enamelled** **pot** **;**
拉紧 这 汁 , 打 鸡蛋 一个 小的 , 放 全部 原料 进入 珐琅 锅 ;

将果汁过滤，鸡蛋稍微打散，将所有食材放入搪瓷锅中；

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smu:ð] .
cook **slowly** **until** **thick** **and** **smooth** **.**
厨师 缓慢地 直到 厚的 和 光滑的 .

小火慢煮至浓稠顺滑。

[du:; də][nɒt][let][ˌaɪ 'ti:][bɔɪl] .
Do **not** **let** **it** **boil** **.**
做 不是 让 它 熬 .

不要煮沸。

[pʊt] [ɪn] [dʒɑː(r)] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wen] [kəʊld] .

Put	in	jar	,	and	cover	when	cold	.
放	在	罐	,	和	覆盖	什么时候	寒冷的	.

放入罐中，冷却后盖上盖子。

['lemən] [spʌndʒ] .

LEMON	SPONGE	.
柠檬	海绵	.

柠檬海绵蛋糕。

½ ['pækɪt] ['aɪzɪŋˌglɑːs] [ɔː(r)] [ˌdʒelə'tiːn]

½	packet	isinglass	or	gelatine
½	包	鱼胶	或者	明胶

半包鱼胶或明胶

[faɪv] [ɑːz] .

5	ozs	.
5	盎司	.

5盎司

[ləʊf] ['ʃʊgə(r)]

loaf	sugar
面包	糖

方糖

¾ [paɪnt] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

¾	pint	cold	water
¾	品脱	寒冷的	水

¾ 品脱冷水

[ˌtuː'tuː] ['leməns]

2	lemons
2	柠檬

2个柠檬

['waɪts] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] [egz]

Whites	of	2	eggs
白人	的	2	鸡蛋

2个鸡蛋的蛋白

[səʊk] [ðə; ði] ['aɪzɪŋˌglɑːs] [ɔː(r)] [ˌdʒelə'tiːn] [ɪn] ¾ [paɪnt] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

Soak	the	isinglass	or	gelatine	in	¾	pint	cold	water	,
浸泡	这	鱼胶	或者	明胶	在	¾	品脱	寒冷的	水	,

将鱼胶或明胶浸泡在 ¾ 品脱冷水中，

[ðen] [dɪ'zɒlv] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [tuː] ['leməns] ['θɪnli] [pɛə] ,

then	dissolve	over	the	fire	with	the	rind	of	two	lemons	thinly	pared	,
然后	溶解	超过	这	火	和	这	果皮	的	二	柠檬	薄薄的	精简	,

然后将其与两片削薄的柠檬皮一起放在火上融化。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] ['leməns] .

add	the	sugar	and	the	juice	of	2	lemons	.
添加	这	糖	和	这	汁	的	2	柠檬	.

加入糖和2个柠檬的汁。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] ; [streɪn] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl] ['nɪəli] [kəʊld] ,

Boil	all	together	2	or	3	minutes	;	strain	and	let	it	remain	until	nearly	cold	,
熬	全部	一起	2	或者	3	分钟	;	拉紧	和	让	它	保持	直到	几乎	寒冷的	,

将所有食材一起煮2到3分钟；过滤后静置至几乎冷却。

[ænd; ənd] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə] [set] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] ,

and	beginning	to	set	,	then	add	the	white	of	2	eggs	,	well	beaten	,
和	开始	到	放	,	然后	添加	这	白色的	的	2	鸡蛋	,	出色地	被打败	,

开始凝固后，加入两个打散的蛋清。

[ænd; ənd] [wɪsk] - ['mɪnɪts] , [wen] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɪ'kʌm] [ðə; ði] [kən'sɪstəns] [ɒv; əv] [spʌndʒ] ;

and	whisk	10	minutes	,	when	it	will	become	the	consistence	of	sponge	;
和	拂	-	分钟	,	什么时候	它	将要	变得	这	浓度	的	海绵	;

搅拌 10 分钟，直到面糊变得像海绵一样稠；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] ['ɪntuː][ə; eɪ] [glɑːs] [dɪʃ] [ɪ'miːdiətli] , ['liːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [ə'pɪərəns] [æz; əz] ['rɒki] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

put	it	lightly	into	a	glass	dish	immediately	,	leaving	it	in	appearance	as	rocky	as	possible	.
放	它	轻轻	进入	一个	玻璃	盘子	立即地	,	离开	它	在	外貌	作为	岩石	作为	可能的	.

立即轻轻地将其放入玻璃盘中，尽量保持其表面粗糙如岩石。

[ɔːl] [fruːt] ['spʌndʒɪz][ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

All	fruit	sponges	are	made	in	the	same	way	.
全部	水果	海绵	是	制成	在	这	相同的	方式	.

所有水果海绵蛋糕的制作方法都一样。

[ɪf] ['sɪrəps] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ] , [juːz] ¾ [ˌəʊ 'zed] . [ˌdʒelə'tiːn] .

If	syrups	are	used	for	flavouring	,	use	¾	oz	.	gelatine	.
如果	糖浆	是	用过的	为了	调味	,	使用	¾	盎司	.	明胶	.

如果使用糖浆调味，则使用 ¾ 盎司明胶。

['ɛdməndz] - ['kʌstəd] , [wɪð] [stjuːd] [pruːnz] [ænd; ənd] [fɪgz] .

EDMONDS	'	CUSTARD	,	WITH	STEWED	PRUNES	AND	FIGS	.
埃德蒙兹	-	蛋奶冻	,	和	炖	西梅	和	菲格斯	.

埃德蒙兹蛋奶冻，配炖西梅和无花果。

['beəli] ['kʌvə(r)] [fruːt] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

Barely	cover	fruit	with	water	,	and	sugar	to	taste	.
仅仅	覆盖	水果	和	水	,	和	糖	到	品尝	.

用清水轻轻盖住水果，并根据口味加入糖。

['sɪmə(r)] [tɪl] ['tendə(r)] ([wɪð] [nəʊ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]) , [ðen] [sɜːv] ['aɪðə(r)][hɒt][ɔː(r)][kəʊld] , [wɪð] ['kʌstəd] .

Simmer	till	tender	(	with	no	addition	of	water	)	,	then	serve	either	hot	or	cold	,	with	custard	.
煨	直到	投标	(	和	不	添加	的	水	)	,	然后	服务	任何一个	热的	或者	寒冷的	,	和	蛋奶冻	.

小火慢炖至软烂（无需加水），然后趁热或放凉后佐以蛋奶沙司食用。

([tuː; tə] [meɪk] ['kʌstəd] , [siː] [peɪdʒ] -) . [-]

(	To	make	custard	,	see	page	41	)	.	[	43	]
(	到	制作	蛋奶冻	,	看	页	-	)	.	[	-	]

（制作蛋奶冻的方法见第 41 页）[43]

['paɪnæp(ə)l] ['dʒeli] .

PINEAPPLE	JELLY	.
菠萝	果冻	.

菠萝果冻。

[wʌn][tɪn]['paɪnæp(ə)l] [tʃʌŋks]

1	tin	pineapple	chunks
1	锡	菠萝	块

1罐菠萝块

[ˌtuː'tuː] ['pækɪts] [waɪts] ['dʒeli] ['krɪstlz]

2	packets	White's	jelly	crystals
2	数据包	怀特	果冻	晶体

2包怀特牌果冻晶体

[kʌt] [ʌp] ['paɪnæp(ə)l] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] , [dɪ'vaɪdɪŋ] [fruːt] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [tuː] ['dʒeli] [məʊldz] ;

Cut	**up**	**pineapple**	**into**	**small**	**dice**	**,**	**dividing**	**fruit**	**and**	**juice**	**into**	**two**	**jelly**	**moulds**	**;**
切	向上	菠萝	进入	小的	骰子	,	分割	水果	和	汁	进入	二	果冻	模具	;

将菠萝切成小丁，将果肉和果汁分成两份，分别倒入两个果冻模具中；

[meɪk] ['dʒeliz] ['seprətli] , ['juːzɪŋ] ['lɪt(ə)l] [les] ['wɔːtə(r)] [ðæn; ðən] [daɪ'rɛktɪd] , [ðen] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [məʊldz] .

make	**jellies**	**separately**	**,**	**using**	**little**	**less**	**water**	**than**	**directed**	**,**	**then**	**pour**	**into**	**moulds**	**.**
制作	果冻	分别地	,	使用	小的	较少的	水	比	指导	,	然后	倒	进入	模具	.

先单独制作果冻，用水量比说明中略少一些，然后倒入模具中。

[fɪg] [ænd; ənd] [bə'nɑːnə] ['sæləd] .

FIG	**AND**	**BANANA**	**SALAD**	**.**
如图	和	香蕉	沙拉	.

无花果香蕉沙拉。

[slaɪs] [ɪn] ['iːkwəl] [k'wɒntɪtɪz] [sʌm; səm] [naɪs] [bə'nɑːnəz] [ænd; ənd] ['freʃli] [prɪ'zɜːvd] [fɪgz] , ['sprɪŋk(ə)l] ['kɑːstə(r)] ['ʃʊgə(r)] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] ['leɪə(r)] ,

Slice	**in**	**equal**	**quantities**	**some**	**nice**	**bananas**	**and**	**freshly**	**preserved**	**figs**	**,**	**sprinkle**	**castor**	**sugar**	**over**	**each**	**layer**	**,**
片	在	平等的	数量	一些	好的	香蕉	和	新鲜的	保存完好	无花果	,	撒	蓖麻	糖	超过	每个	层	,

将等量的鲜香蕉和新鲜腌制的无花果切片，并在每一层上撒上细砂糖。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [pleɪs] [ɪn] [glɑːs] [dɪʃ] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] ['fleɪvəd] [wɪð] [və'nɪlə] ,

add	**lemon**	**juice**	**if**	**desired**	**,**	**place**	**in**	**glass**	**dish**	**,**	**and**	**cover**	**with**	**whipped**	**cream**	**flavoured**	**with**	**vanilla**	**,**
添加	柠檬	汁	如果	想要的	,	地方	在	玻璃	盘子	,	和	覆盖	和	鞭打	奶油	调味	和	香草	,

如果需要，可以加入柠檬汁，放入玻璃盘中，并在上面覆盖一层香草味的鲜奶油。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .

put	**in**	**a**	**cool**	**place**	**for**	**2**	**hours**	**.**
放	在	一个	凉爽的	地方	为了	2	小时	.

放在阴凉处2小时。

[beɪkt] [peəz] .

BAKED	**PEARS**	**.**
烘焙	梨	.

烤梨。

[peəz]

Pears

梨

梨

['gəʊldən] ['sɪrəp]

Golden	**syrup**
金的	糖浆

金黄糖浆

['wɔːtə(r)]

Water

水

水

[waɪp] [sʌm; səm] [lɑːdʒ] [saʊnd] [peəz] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] [ɪ'næm(ə)l] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [stɔːk] [endz] ['ʌpwədz] ,

Wipe	**some**	**large**	**sound**	**pears**	**,**	**arrange**	**them**	**in**	**an**	**enamel**	**baking**	**dish**	**with**	**stalk**	**ends**	**upwards**	**,**
擦拭	一些	大的	声音	梨	,	安排	他们	在	一个	搪瓷	烘烤	盘子	和	茎	结束	向上	,

擦干一些个头大、质地好的梨，将它们摆放在搪瓷烤盘中，梨柄朝上。

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,

pour	**a**	**little**	**water**	**over**	**them**	**,**
倒	一个	小的	水	超过	他们	,

往上面浇点水，

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['gəʊldən]['sɪrəp][tuː; tə] ['swiːtn] ([seɪ][wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [tuː; tə] ['evri] [θriː]

and	**enough**	**golden**	**syrup**	**to**	**sweeten**	**(**	**say**	**one**	**tablespoonful**	**to**	**every**	**three**
和	足够的	金的	糖浆	到	甜味	(	说	一	一汤匙	到	每一个	三

[peəz]) .

pears	**)**	**.**
梨	)	.

并加入适量的金黄糖浆来调味（例如，每三个梨加一汤匙糖浆）。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] [ɔː(r)][mɔː(r)] .

Bake	**in**	**a**	**slow**	**oven**	**2**	**hours**	**or**	**more**	**.**
烤	在	一个	慢的	烤箱	2	小时	或者	更多的	.

用低温烤箱烘烤2小时或更长时间。

[ɪf] [beɪkt] ['sləʊli] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi]['dʒuːsi] , ['tendə(r)][ænd; ənd] [swiːt] ,

If	**baked**	**slowly**	**they**	**will**	**be**	**juicy**	**,**	**tender**	**and**	**sweet**	**,**
如果	烘焙	缓慢地	他们	将要	是	多汁的	,	投标	和	甜的	,

如果慢火烘烤，它们会变得多汁、鲜嫩、香甜。

[beɪst] [ðem; ðəm] ['friːkwəntli] [wɪð] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] , [ɪf] ['ʌv(ə)n][ɪz] [tuː] [hɒt]['kʌvə(r)] [wɪð]

baste	**them**	**frequently**	**with**	**the**	**syrup**	**and**	**water**	**,**	**if**	**oven**	**is**	**too**	**hot**	**cover**	**with**
绷	他们	频繁地	和	这	糖浆	和	水	,	如果	烤箱	是	也	热的	覆盖	和

['ʌv(ə)n] [ʃelf] .

oven	**shelf**	**.**
烤箱	架子	.

经常用糖浆和水浇淋它们，如果烤箱太热，可以用烤箱架盖住。

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] [ɔː(r)] ['kʌstəd] . [-]

Serve	**with**	**cream**	**or**	**custard**	**.**	**[**	**44**	**]**
服务	和	奶油	或者	蛋奶冻	.	[	-	]

可佐以奶油或蛋奶沙司食用。[44]

[tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd] [ˌmækə'rəʊni] .

TOMATO	**AND**	**MACARONI**	**.**
番茄	和	通心粉	.

番茄和通心粉。

¼ ['el biː] . [ˌmækə'rəʊni]

¼	**lb**	**.**	**macaroni**
¼	磅	.	通心粉

¼磅通心粉

[tə'mɑːtəʊz] , ['ʌnjən] , ['bʌtə(r)]

Tomatoes	**,**	**onion**	**,**	**butter**
西红柿	,	洋葱	,	黄油

西红柿、洋葱、黄油

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt]

Pepper	**and**	**salt**
胡椒	和	盐

胡椒和盐

[breɪk] [ʌp][ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd][bɔɪl][ɪn] ['plenti] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ,

Break	**up**	**macaroni**	**and**	**boil**	**in**	**plenty**	**of**	**water**	**slightly**	**salted**	**,**
休息	向上	通心粉	和	熬	在	很多	的	水	轻微地	咸的	,

将通心粉掰碎，放入大量加少许盐的水中煮熟。

[bɔɪl] [wʌn] ['ʌnjən] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtə(r)] , [streɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [paɪ] [dɪʃ]

boil	**one**	**onion**	**in**	**the**	**same**	**water**	**,**	**strain**	**and**	**put**	**a**	**layer**	**in**	**a**	**buttered**	**pie**	**dish**
熬	一	洋葱	在	这	相同的	水	,	拉紧	和	放	一个	层	在	一个	涂黄油的	馅饼	盘子

,

,

,

将一个洋葱放入同一锅水中煮熟，沥干水分，铺在涂了黄油的派盘底部。

[pʊt] [nekst] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [slaɪst] [tə'mɑːtəʊ] [ænd; ənd] [ðə; ði] [bɔɪld] ['ʌnjən] , [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv]

put	**next**	**a**	**layer**	**of**	**sliced**	**tomato**	**and**	**the**	**boiled**	**onion**	**,**	**another**	**layer**	**of**
放	下一个	一个	层	的	切片	番茄	和	这	煮沸	洋葱	,	其他	层	的

[ˌmækə'rəʊni] ,

macaroni	**,**
通心粉	,

接下来铺上一层番茄片和煮熟的洋葱，再铺上一层通心粉。

[ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ɒn] [iːtʃ] ['leɪə(r)] [tɪl] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ;

and	**so**	**on**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**on**	**each**	**layer**	**till**	**dish**	**is**	**full**	**;**
和	所以	在	和	胡椒	和	盐	在	每个	层	直到	盘子	是	满的	;

如此反复，每层都撒上胡椒粉和盐，直到盘子装满为止;

[hæv; həv] [tə'mɑːtəʊ] [ɒn] [tɒp] ['leɪə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l] [bred] [krʌmz] ['əʊvə(r)] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['lɪt(ə)l]

have	**tomato**	**on**	**top**	**layer**	**,**	**sprinkle**	**bread**	**crumbs**	**over**	**,**	**and**	**some**	**little**
有	番茄	在	顶部	层	,	撒	面包	面包屑	超过	,	和	一些	小的

['piːsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

pieces	**of**	**butter**	**.**
件	的	黄油	.

最上面一层放上番茄，撒上面包屑，再放上几小块黄油。

[beɪk] [tɪl] [tə'mɑːtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] .

Bake	**till**	**tomatoes**	**are**	**cooked**	**about**	**one**	**hour**	**.**
烤	直到	西红柿	是	煮熟	关于	一	小时	.

烤至番茄熟透，大约需要一个小时。

[tə'mɑːtəʊ] [suːp] .

TOMATO	**SOUP**	**.**
番茄	汤	.

番茄汤。

[ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

[tə'mɑːtəʊz]

tomatoes

西红柿

西红柿

[wʌn] [ˌəʊ 'zed] .

1	**oz**	**.**
1	盎司	.

1盎司

['bʌtə(r)]

butter

黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .

2	**ozs**	**.**
2	盎司	.

2盎司

['seɪgəʊ]
sago
西米

西米

[wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən]
1 **large** **onion**
1 大的 洋葱

1个大洋葱

[wʌn] [kwɔːt] [stɒk]
1 **quart** **stock**
1 夸脱 库存

1夸脱汤

['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt]
Pepper **and** **salt**
胡椒 和 盐

胡椒和盐

[slaɪs] [ðə; ðɪ] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] [stɒk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , [streɪn] [θruː] [ə; eɪ]
Slice **the** **tomatoes** **and** **onion** **,** **and** **boil** **in** **stock** **until** **tender** **,** **strain** **through** **a**
片 这 西红柿 和 洋葱 , 和 熬 在 库存 直到 投标 , 拉紧 通过 一个
['kʌləndə(r)] ,
colander **,**
滤器 ,

将西红柿和洋葱切片，放入高汤中煮至软烂，然后用滤网过滤。

[ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] ['sɔːspən] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] , ['seɪgəʊ] , [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ;
and **return** **to** **the** **saucepan** **,** **then** **add** **butter** **,** **sago** **,** **and** **seasoning** **;**
和 返回 到 这 平底锅 , 然后 添加 黄油 , 西米 , 和 调料 ;
[bɔɪl] [tɪl] ['seɪgəʊ] [ɪz] [kʊkt] .
boil **till** **sago** **is** **cooked** **.**
熬 直到 西米 是 煮熟 .

将食材放回平底锅中，然后加入黄油、西米和调味料；煮至西米煮熟。

[waɪt] [sɔːs] .
WHITE **SAUCE** **.**
白色的 酱 .

白酱。

[bɔɪl] [wʌn] [paɪnt] [pv; əv] [rɪtʃ] [mɪlk] .
Boil **1** **pint** **of** **rich** **milk** **.**
熬 1 品脱 的 富有的 牛奶 .

将1品脱浓牛奶煮沸。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [pv; əv] ['flaʊə(r)] , ['priːviəsli] [meɪd] [smuːð] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] .
Stir **into** **it** **1** **tablespoonful** **of** **flour** **,** **previously** **made** **smooth** **in** **a** **little** **milk** **.**
搅拌 进入 它 1 一汤匙 的 面粉 , 之前 制成 光滑的 在 一个 小的 牛奶 .

将1汤匙事先用少量牛奶磨成光滑的面粉拌入其中。

[tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] ([ænd; ənd] , [ɪf] [prɪ'fɜːd] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [pv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl]) .
To **this** **add** **salt** **(** **and** **,** **if** **preferred** **,** **1** **teaspoonful** **of** **olive** **oil** **)** **.**
到 这 添加 盐 (和 , 如果 首选 , 1 一茶匙 的 橄榄 油) .

再加入盐（如果喜欢，还可以加入 1 茶匙橄榄油）。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[fɔː(r); fə(r)] ['pɑːsli] [sɔːs] , [dʒʌst][ˌeɪ diː 'diː][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [tʃɒpt]

For	parsley	sauce	,	just	add	before	serving	half	teaspoonful	of	finely	-	chopped
为了	香菜	酱	,	只是	添加	前	服务	一半	一茶匙	的	精细地	-	切碎

['pɑːsli] . [-]

parsley	.	[	45	]
香菜	.	[	-	]

制作欧芹酱时，只需在食用前加入半茶匙切碎的欧芹即可。[45]

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ([nəʊ] . [wʌn]) .

TOMATO	SAUCE	(	No	.	1	)	.
番茄	酱	(	不	.	1	)	.

番茄酱（1号）。

- ['ɛl'biː'ɛs] .

12	lbs	.
-	磅	.

12磅

[tə'mɑːtəʊz]

tomatoes

西红柿

西红柿

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['ʌnjənz]

onions

洋葱

洋葱

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .

2	ozs	.
2	盎司	.

2盎司

['gɑːlɪk] ([tʃɒpt] [faɪn])

garlic	(	chopped	fine	)
蒜	(	切碎	美好的	)

蒜末

[wʌn][ˌəʊ 'zed] . [greɪvi] ['dʒɪndʒə(r)]

1	oz	.	ground	ginger
1	盎司	.	地面	姜

1盎司姜粉

½ [ˌəʊ 'zed] .

½	oz	.
½	盎司	.

½盎司

[kləʊvz]

cloves

丁香

丁香

[fɔːr] [ɑːz] .

4	ozs	.
4	盎司	.

4盎司

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [ˌəʊ 'zed] .
½ oz .
½ 盎司 .

½盎司

[keɪ'en] ['pepə(r)]
cayenne pepper
辣椒 胡椒

辣椒

[pleɪs] [s'paɪsɪz][ɪn][ə; eɪ][bæg] ,
Place spices in a bag ,
地方 香料 在 一个 包 ,

将香料放入袋中，

[ænd; ənd][bɔɪl] [wɪð] [rest][ɒv; əv] [ɪn'griːdiənts] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] ([ə'keɪʒnəli] [skwiːz] [ðə; ði][spaɪs][bæg])
and boil with rest of ingredients 2 hours (occasionally squeeze the spice bag)
和 熬 和 休息 的 原料 2 小时 (偶尔 挤 这 香料 包)
,
,
,

然后与其余配料一起煮2小时（偶尔挤压香料包），

[ðen] [biːt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)]['kʌləndə(r)] [tɪl] ['nʌθɪŋ] [bʌt; bət][skɪn][ænd; ənd] [siːd] [rɪ'meɪnz] .
then beat through a sieve or colander till nothing but skin and seed remains .
然后 打 通过 一个 筛 或者 滤器 直到 没有什么 但 皮肤 和 种子 遗迹 .

然后用筛子或滤网敲打，直到只剩下皮和籽。

[wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][best][mɔːlt; mɒlt]['vɪnɪgə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ]['el biː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,
When cool , add a quart of best malt vinegar , half a lb . brown sugar ,
什么时候凉爽的 , 添加 一个 夸脱 的 最好的 麦芽 醋 , 一半 一个 磅 . 棕色的 糖 ,

冷却后，加入一夸脱优质麦芽醋和半磅红糖。

[bɔɪl] [ə'gen] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] .
boil again until it is as thick as cream .
熬 再次 直到 它 是 作为 厚的 作为 奶油 .

再次煮沸，直到浓稠如奶油状。

['bɒt(ə)l][ænd; ənd] [kɔːk] [wen] [kəʊld] .
Bottle and cork when cold .
瓶子 和 软木 什么时候 寒冷的 .

瓶子和瓶塞在冷却时要保持密封。

['ɔːlweɪz] [pʊt] [sɔːs] [ɪn] [smɔːl] ['bɔtlz] [ɪf] [kən'viːniənt] , [ˌaɪ 'tiː] [kiːps] ['betə(r)] , [ænd; ənd] [siːl] [tɒp][ɒv; əv]
Always put sauce in small bottles if convenient , it keeps better , and seal top of
总是 放 酱 在 小的 瓶子 如果 方便的 , 它 保持 更好的 , 和 海豹 顶部 的
[seɪm] .
same .
相同的 .

如果方便的话，尽量把酱汁装进小瓶子里，这样保存时间更长，并且要密封瓶口。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ([nəʊ] . [ˌtuː'tuː]) .
TOMATO SAUCE (No . 2) .
番茄 酱 (不 . 2) .

番茄酱（2号）。

- ['ɛl'biː'ɛs] .

12	lbs	.
-	磅	.

12磅

[təˈmɑːtəʊz]

tomatoes
西红柿

西红柿

[ˌtuːˈtuː]['el biː] .

2	lb	.
2	磅	.

2磅

['kʊkɪŋ] ['æplz]

cooking	apples
烹饪	苹果

烹饪苹果

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['ʌnjənz]

onions
洋葱

洋葱

¾ ['el biː] .

¾	lb	.
¾	磅	.

¾磅

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː][ɑːz] .

2	ozs	.
2	盎司	.

2盎司

[iːtʃ] [ɒv; əv]['ɔːlspaɪs][ænd; ənd]['gɑːlɪk]

each	of	allspice	and	garlic
每个	的	多香果	和	蒜

五香粉和大蒜各一份

¼ [ˌəʊ 'zed] .

¼	oz	.
¼	盎司	.

¼盎司

[iːtʃ] [ɒv; əv] ['tʃɪliz] , [meɪs] [ænd; ənd] [kləʊvz]
each **of** **chillies** **,** **mace** **and** **cloves**
每个 的 辣椒 , 锤 和 丁香

辣椒、肉豆蔻和丁香各一份

[wʌn] [kwɔːt] [best] ['ɪŋglɪʃ] [mɔːlt; mɒlt]['vɪnɪgə(r)]
1 **quart** **best** **English** **malt** **vinegar**
1 夸脱 最好的 英语 麦芽 醋

1夸脱最好的英国麦芽醋

[waɪp] [ænd; ənd] [breɪk] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] [ʌp] ['gɑːlɪk] , ['æplz] , [ænd; ənd] ['ʌnjənz] .
Wipe **and** **break** **the** **tomatoes** **,** **cut** **up** **garlic** **,** **apples** **,** **and** **onions** **.**
擦拭 和 休息 这 西红柿 , 切 向上 蒜 , 苹果 , 和 洋葱 .

将西红柿擦干并掰碎，大蒜、苹果和洋葱切好。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [rest] [ɒv; əv] [ɪn'griːdiənts] [θriː][tuː; tə][fɔːr] ['aʊəz] .
Boil **all** **together** **with** **rest** **of** **ingredients** **3** **to** **4** **hours** **.**
熬 全部 一起 和 休息 的 原料 3 到 4 小时 .

将所有材料与剩余食材一起煮3至4小时。

[streɪn] [ænd; ənd]['bɒt(ə)l] .
Strain **and** **bottle** **.**
拉紧 和 瓶子 .

过滤后装瓶。

['æp(ə)l] [sɔːs] .
APPLE **SAUCE** **.**
苹果 酱 .

苹果酱。

[peə(r)][ænd; ənd][kɔː(r)][sɪks] [lɑːdʒ] ['æplz] , [kʌt] [ʌp] , [ænd; ənd] [stjuː] [hɑːf]['aʊə(r)] [wɪð] [smɔːl] [kʌp][ɒv; əv]
Pare **and** **core** **six** **large** **apples** **,** **cut** **up** **,** **and** **stew** **half** **hour** **with** **small** **cup** **of**
削减 和 核 六 大的 苹果 , 切 向上 , 和 炖 一半 小时 和 小的 杯子 的
['wɔːtə(r)] ,
water **,**
水 ,

将六个大苹果削皮去核，切块，加一小杯水炖半小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [smɔːl] [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [mæʃ] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] ['stɜːrə(r)] .
then **add** **small** **cup** **sugar** **,** **mash** **together** **with** **a** **wooden** **stirrer** **.**
然后 添加 小的 杯子 糖 , 捣碎 一起 和 一个 木制的 搅拌器 .

然后加入一小杯糖，用木棍搅拌均匀。

['iːzi] ['brekfəst] [ɔː(r)] [tiː] [dɪʃ] .
EASY **BREAKFAST** **OR** **TEA** **DISH** **.**
简单的 早餐 或者 茶 盘子 .

简易早餐或下午茶点心。

[stjuː] ['dʒentli][sʌm; səm][tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [wen] [spft]
Stew **gently** **some** **tomatoes** **with** **a** **little** **butter** **,** **pepper** **and** **salt** **,** **when** **soft**
炖 轻轻地 一些 西红柿 和 一个 小的 黄油 , 胡椒 和 盐 , 什么时候柔软的
[mæʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] ,
mash **with** **a** **fork** **,**
捣碎 和 一个 叉 ,

将番茄用少许黄油、胡椒粉和盐小火慢炖，煮软后用叉子捣成泥。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] ['θɪkən] .
and **add** **to** **them** **a** **well** **-** **beaten** **egg** **until** **they** **thicken** **.**
和 添加 到 他们 一个 出色地 - 被打败 蛋 直到 他们 加厚 .

然后加入打散的鸡蛋，直到汤汁变稠。

[sɜːv] [ɒn] [hɒt] ['bʌtəd] [təʊst] . [-]
Serve on hot buttered toast . [46]
服务 在 热的 涂黄油的 吐司 . [-]

配上热乎乎的黄油吐司即可。[46]

['sæləd] ['dresɪŋ] .
SALAD DRESSING .
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

½ ['tiːspuːnfʊl] ['mʌstəd]
½ teaspoonful mustard
½ 一茶匙 芥末

半茶匙芥末

[pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt]
Pinch of salt
捏 的 盐

少许盐

['lɪt(ə)l] ['pepə(r)]
Little pepper
小的 胡椒

小辣椒

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)]
2 heaped dessertspoonfuls sugar
2 堆积如山 甜点勺 糖

2满勺糖

[jəʊk] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz]
Yolks of 2 hard - boiled eggs
蛋黄 的 2 难的 - 煮沸 鸡蛋

2个煮熟鸡蛋的蛋黄

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] ( ) , [ðen] ['vɪnɪgə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl]
Mix all together , add sufficient milk (breakfastcup) , then vinegar , stirring it until
混合 全部 一起 , 添加 充足的 牛奶 (早餐杯) , 然后 醋 , 搅拌 它 直到
[ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
it thickens .
它 增厚 .

将所有材料混合，加入适量牛奶（早餐杯），然后加入醋，搅拌至浓稠。

['æp(ə)l] ['tʃʌtni] .
APPLE CHUTNEY .
苹果 酸辣酱 .

苹果酸辣酱。

[fɔːr] ['ɛl'biː'ɛs] .
4 lbs .
4 磅 .

4磅

[griːn] ['æplz]
green apples
绿色的 苹果

青苹果

[ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

['ʌnjənz]
onions
洋葱

洋葱

[ˌtuːˈtuː]['ɛlˈbiːˈɛs] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

[braʊn] ['ʃʊgə(r)]
brown **sugar**
棕色的 糖

红糖

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['reɪzɪnz]
raisins
葡萄干

葡萄干

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,ful] [sɔːlt]
2 **teaspoonfuls** **salt**
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [keɪ'en] ['pepə(r)]
1 **teaspoonful** **cayenne** **pepper**
1 一茶匙 辣椒 胡椒

1茶匙辣椒粉

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [graʊnd] [kləʊvz]
1 **teaspoonful** **ground** **cloves**
1 一茶匙 地面 丁香

1茶匙丁香粉

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

['gɑːlɪk]
garlic
蒜

蒜

[tʃɒp] [ɪnˈgriːdiənts] [ʌp] [faɪn] ([ɔː(r)][pʊt][ɔːl] [θruː] [ə; eɪ]['mɪnsə(r)] , [ɪkˈsept] ['æplz] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] ,
Chop **ingredients** **up** **fine** **(** **or** **put** **all** **through** **a** **mincer** **,** **except** **apples** **,** **salt** **,** **pepper** **,**
劈 原料 向上 美好的 (或者 放 全部 通过 一个 绞肉机 , 除了 苹果 , 盐 , 胡椒 ,
[ænd; ənd] [kləʊvz]) .
and **cloves** **)** **.**
和 丁香) .

将食材切碎（或者用绞肉机绞碎，但苹果、盐、胡椒和丁香除外）。

[kʌt] ['æplz] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['stjuːɪŋ] , [pʊt] [ɔːl]['ɪntuː][pɒt] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] ,
Cut **apples** **as** **for** **stewing** **,** **put** **all** **into** **pot** **,** **cover** **with** **vinegar** **,**
切 苹果 作为 为了 炖 , 放 全部 进入 锅 , 覆盖 和 醋 ,

将苹果切成炖菜用的块，全部放入锅中，倒入醋没过苹果。

[bɔɪl] ['sləʊli] [fɔːr][ɔː(r)][faɪv] ['aʊəz] .

boil	**slowly**	**4**	**or**	**5**	**hours**	**.**
熬	缓慢地	4	或者	5	小时	.

慢火煮4到5个小时。

[tə'mɑːtəʊ] ['sɒsɪdʒ] .

TOMATO	**SAUSAGE**	**.**
番茄	香肠	.

番茄香肠。

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

['mʌtn] , [fæt][ænd; ənd] [liːn] ([ɔː(r)]['eni][kəʊld] [miːt])

mutton	**,**	**fat**	**and**	**lean**	**(**	**or**	**any**	**cold**	**meat**	**)**
羊肉	,	胖的	和	倾斜	(	或者	任何	寒冷的	肉	)

羊肉，肥瘦相间（或任何冷肉）

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[tə'mɑːtəʊz]

tomatoes
西红柿

西红柿

¾ [ˌəʊ 'zed] .

¾	**oz**	**.**
¾	盎司	.

¾盎司

[blæk] ['pepə(r)]

black	**pepper**
黑色的	胡椒

黑胡椒

[wʌn][ˌəʊ 'zed] . [sɔːlt] , [ænd; ənd]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] ['nʌtmeg]

1	**oz**	**.**	**salt**	**,**	**and**	**little**	**grated**	**nutmeg**
1	盎司	.	盐	,	和	小的	磨碎的	肉豆蔻

1盎司盐，以及少许磨碎的肉豆蔻

[pʊt] [miːt] [θruː] [faɪn]['mɪnsə(r)] , [mæʃ] [ðə; ðɪ][tə'mɑːtəʊz] , [ænd; ənd] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Put	**meat**	**through**	**fine**	**mincer**	**,**	**mash**	**the**	**tomatoes**	**,**	**and**	**rub**	**through**	**a**	**sieve**	**,**
放	肉	通过	美好的	绞肉机	,	捣碎	这	西红柿	,	和	擦	通过	一个	筛	,

[rɪ'muːvɪŋ] [skɪnz] .

removing	**skins**	**.**
移除	皮肤	.

将肉用细绞肉机绞碎，将西红柿捣碎，然后用筛子搓揉，去除西红柿皮。

[mɪks] [miːt] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊz][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['biːt(ə)n] [eg] [tuː; tə][baɪnd]['mɪkstʃə(r)] , [fɔːm] ['ɪntuː]

Mix	**meat**	**and**	**tomatoes**	**together**	**,**	**add**	**beaten**	**egg**	**to**	**bind**	**mixture**	**,**	**form**	**into**
混合	肉	和	西红柿	一起	,	添加	被打败	蛋	到	绑定	混合物	,	形式	进入

[keɪks] ,

cakes	**,**
蛋糕	,

将肉和番茄混合在一起，加入打散的鸡蛋使混合物粘合在一起，做成饼状。

[rəʊl][ɪn]['flaʊə(r)] , [eg] , [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] . [-]

roll	in	flour	,	egg	,	and	bread	crumbs	,	and	fry	in	boiling	fat	.	[	47	]
卷	在	面粉	,	蛋	,	和	面包	面包屑	,	和	炒	在	沸腾	胖的	.	[	-	]

裹上面粉、蛋液和面包屑，然后在沸腾的油中炸。[47]

[ˌvedʒə'teəriən] [rəʊst] .

VEGETARIAN	ROAST	.
素食	烤	.

素食烤肉。

[bred]

Bread
面包

面包

['piːnʌts]

Peanuts
花生

花生

[mɪlk] , ['siːzənɪŋ]

Milk	,	seasoning
牛奶	,	调料

牛奶，调味料

[wʌn] ['ʌnjən]

1	onion
1	洋葱

1个洋葱

[braʊn] [sʌm; səm] [krʌsts] [ɒv; əv] [bred] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ʃel] ['piːnʌts] [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]

Brown	some	crusts	of	bread	in	the	oven	,	shell	peanuts	and	put	them
棕色的	一些	外壳	的	面包	在	这	烤箱	,	壳	花生	和	放	他们

[θruː] [ðə; ði]['mɪnsə(r)] ,

through	the	mincer	,
通过	这	绞肉机	,

将面包皮在烤箱里烤至金黄，剥去花生壳，然后用绞肉机绞碎。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《必胜食谱》是专门编纂的(The Sure to Rise Cookery Book Is Especially)

['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [bred] [θruː] [ðə; ði]['mɪnsə(r)] ['ɑːftəwədz] .

putting	the	bread	through	the	mincer	afterwards	.
推杆	这	面包	通过	这	绞肉机	然后	.

之后再把面包放进绞肉机里绞碎。

[teɪk] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][ðə; ði] [bred] [krʌmz] , [pɔː(r)][ɒn][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] ,

Take	a	cup	of	the	bread	crumbs	,	pour	on	them	a	little	milk	,
拿	一个	杯子	的	这	面包	面包屑	,	倒	在	他们	一个	小的	牛奶	,

取一杯面包屑，淋上少许牛奶，

[dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['mɔɪsn] , [bʌt; bət][nɒt][tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [tuː] [sɒft] .

just	enough	to	moisten	,	but	not	to	make	them	too	soft	.
只是	足够的	到	濡	,	但	不是	到	制作	他们	也	柔软的	.

只需稍微润湿即可，不要太软。

[mɪks] [wɪð] [ðem; ðəm][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][ðə; ði] [graʊnd] ['piːnʌts] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Mix	with	them	half	a	cup	of	the	ground	peanuts	,	salt	,	and	a	little
混合	和	他们	一半	一个	杯子	的	这	地面	花生	,	盐	,	和	一个	小的

['paʊdəd] [hɜːb] ,

powdered	herb	,
粉末状	草本植物	,

将半杯花生碎、盐和少许香草粉与它们混合。

['aɪðə(r)][seɪdʒ][ɔː(r)] [taɪm] , [ænd; ənd][wʌn] [mɪnst] ['ʌnjən] , [pʊt][ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [paɪ] [dɪʃ] ,

either	sage	or	thyme	,	and	one	minced	onion	,	put	all	into	a	buttered	pie	dish	,
任何一个	圣人	或者	百里香	,	和	一	剁碎	洋葱	,	放	全部	进入	一个	涂黄油的	馅饼	盘子	,

将鼠尾草或百里香，以及一个切碎的洋葱，全部放入涂抹了黄油的馅饼盘中。

[ænd; ənd] [beɪk] ['sləʊli] [tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .

and	bake	slowly	till	nicely	browned	.
和	烤	缓慢地	直到	很好	棕色	.

慢火烘烤至金黄色即可。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɪəz] [tuː; tə][biː; bi] ['getɪŋ] [tuː] [draɪ] ,

If	it	appears	to	be	getting	too	dry	,
如果	它	出现	到	是	获得	也	干燥	,

如果看起来太干燥了，

[ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] [meɪ] [biː; bi][pʊt][ɒn][tɒp][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kʊkɪŋ] ,

a	very	little	water	may	be	put	on	top	as	it	is	cooking	,
一个	非常	小的	水	可能	是	放	在	顶部	作为	它	是	烹饪	,

烹煮过程中可以加少量水在上面。

[ɔː(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn][tɒp] [meɪks] [ə; eɪ] [faɪn] [ɪm'pruːvmənt] .

or	a	few	pieces	of	butter	on	top	makes	a	fine	improvement	.
或者	一个	很少	件	的	黄油	在	顶部	制作	一个	美好的	改进	.

或者在上面放几块黄油，味道会更好。

['seɪvəri] ['ɒmlət] .

SAVOURY	OMELET	.
咸味的	煎蛋卷	.

美味煎蛋卷。

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

[lɑːdʒ] [mɪlk]
Large **breakfastcup** **milk**
大的 早餐杯 牛奶

大杯早餐牛奶

['pɑːsli] , ['ʌnjən] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst]
Parsley **,** **onion** **,** **salt** **and** **pepper** **to** **taste**
香菜 , 洋葱 , 盐 和 胡椒 到 品尝

欧芹、洋葱、盐和胡椒粉适量

[biːt] [egz] , [mɪks]['flaʊə(r)] [smuːð] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][mɪlk] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][rɪ'meɪndə(r)] ;
Beat **eggs** **,** **mix** **flour** **smooth** **with** **a** **little** **of** **the** **milk** **,** **then** **add** **remainder** **;**
打 鸡蛋 , 混合 面粉 光滑的 和 一个 小的 的 这 牛奶 , 然后 添加 余 ;

将鸡蛋打散，将面粉与少量牛奶混合均匀，然后加入剩余的牛奶；

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['pɑːsli] , ['ʌnjən] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ;
stir **into** **the** **eggs** **,** **add** **parsley** **,** **onion** **,** **pepper** **and** **salt** **;**
搅拌 进入 这 鸡蛋 , 添加 香菜 , 洋葱 , 胡椒 和 盐 ;

将欧芹、洋葱、胡椒粉和盐拌入鸡蛋中；

[pʊt][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)] ['drɪpɪŋ] [ɪn]['fraɪɪŋ] - [pæn] , [pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ,
put **a** **small** **piece** **of** **butter** **or** **dripping** **in** **frying** **-** **pan** **,** **pour** **in** **the** **mixture** **,**
放 一个 小的 片 的 黄油 或者 滴落 在 煎炸 - 平底锅 , 倒 在 这 混合物 ,
[ænd; ənd] [kʊk] ['grædʒuəli] .
and **cook** **gradually** **.**
和 厨师 逐步地 .

在煎锅里放一小块黄油或牛油，倒入混合物，慢慢煮熟。

[wen] [braʊn] [ˌʌndə'niːθ] , [kʌt][ɪn] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [tɜːn] .
When **brown** **underneath** **,** **cut** **in** **pieces** **,** **and** **turn** **.**
什么时候 棕色的 下 , 切 在 件 , 和 转动 .

底部呈棕色后，切成块，翻面。

[hæm][ɔː(r)] [tʌŋ] ['ɒmlət] ,
HAM **OR** **TONGUE** **OMELET** **,**
火腿 或者 舌头 煎蛋卷 ,

火腿或牛舌煎蛋卷

[ɪz] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['greɪtɪd][hæm][ɔː(r)] [tʌŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [eg]
Is **made** **by** **adding** **about** **2** **tablespoonfuls** **of** **grated** **ham** **or** **tongue** **to** **the** **egg**
是 制成 经过 添加 关于 2 汤匙 的 磨碎的 火腿 或者 舌头 到 这 蛋
['mɪkstʃə(r)] ,
mixture **,**
混合物 ,

做法是在鸡蛋混合物中加入约2汤匙磨碎的火腿或牛舌。

[bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kʊkt] , [ə'mɪtɪŋ] ['pɑːsli] . [-]
before **it** **is** **cooked** **,** **omitting** **parsley** **.** **[** **48** **]**
前 它 是 煮熟 , 省略 香菜 . [-]

煮熟前，不放欧芹。[48]

['kʊkɪŋ] [hɪnts]
COOKING HINTS
烹饪 提示

烹饪小贴士

[keɪks] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [beɪkt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [mɪkst] .
Cakes should be baked as soon as they are mixed .
蛋糕 应该 是 烘焙 作为 很快 作为 他们 是 混合 .

蛋糕面糊混合好后应该立即烘烤。

['reɪzɪnz] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [stəʊnd] .
Raisins should always be stoned .
葡萄干 应该 总是 是 吸食大麻 .

葡萄干应该用石头砸一下。

['kændid] [piːl] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] ['θɪnli] [slaɪst] .
Candied peel should always be thinly sliced .
脯 果皮 应该 总是 是 薄薄的 切片 .

蜜饯果皮一定要切成薄片。

[fɔː(r); fə(r)] [naɪs] ['peɪstri] , ['ɔːlweɪz] [sɪft] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .
For nice pastry , always sift the flour .
为了 好的 糕点 , 总是 筛 这 面粉 .

想要做出美味的糕点，一定要先过筛面粉。

[fɔː(r); fə(r)] [skɔnz] [ænd; ənd] [rəʊlz] , ['ɔːlweɪz] [juːz] [ə; eɪ] ['veri] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
For scones and rolls , always use a very quick oven .
为了 司康饼 和 卷 , 总是 使用 一个 非常 快的 烤箱 .

烤司康饼和面包卷时，一定要用快烤模式。

[fɔː(r); fə(r)] [bʌnz] [ænd; ənd] [smɔːl] [keɪks] , [ə; eɪ] ['mɒdərət] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
For buns and small cakes , a moderate quick oven .
为了 面包 和 小的 蛋糕 , 一个 缓和 快的 烤箱 .

对于小圆面包和小蛋糕，使用中等温度的快速烤箱即可。

[fɔː(r); fə(r)] [lɑːdʒ] [keɪks] , [nɒt] [kwaɪt] [səʊ] [kwɪk] .
For large cakes , not quite so quick .
为了 大的 蛋糕 , 不是 相当 所以 快的 .

如果是大蛋糕，就没那么快了。

[fɔː(r); fə(r)] [spʌndʒ] [keɪks] , [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
For sponge cakes , a moderate oven .
为了 海绵 蛋糕 , 一个 缓和 烤箱 .

制作海绵蛋糕，需要中等温度的烤箱。

[test] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] — [doʊnt] [ges] .
Test the oven before baking — don't guess .
测试 这 烤箱 前 烘烤 — 不 猜测 .

烘焙前先测试烤箱——不要凭感觉。

[bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] , [hæv; həv] ['evriθɪŋ] ['redi] , [ænd; ənd] ['suːtəb(ə)l] ['faɪə(r)] .
Before baking , have everything ready , and suitable fire .
前 烘烤 , 有 一切 准备好 , 和 合适的 火 .

烘烤前，请准备好所有材料和合适的火源。

['nevə(r)] [slæm] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [dɔː(r)] [wen] ['kʊkɪŋ] , [ˌaɪ 'tiː] [spɔɪlz] [keɪks] , ['peɪstri] , [ænd; ənd] ['pʊdɪŋz] .
Never slam the oven door when cooking , it spoils cakes , pastry , and puddings .
绝不 猛击 这 烤箱 门 什么时候 烹饪 , 它 战利品 蛋糕 , 糕点 , 和 布丁 .

烹饪时千万不要用力关烤箱门，这样会毁了蛋糕、糕点和布丁。

[tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [paɪld] [ʌp] ['iːkwəl] [wʌn] ['el biː] .
Two breakfastcups of flour piled up equal 1 lb .
二 早餐杯 的 面粉 堆积 向上 平等的 1 磅 .

两杯早餐面粉堆起来等于 1 磅。

['wʊdn] [spuːn] [ɑː(r); ə(r)]['betə(r)][ðæn; ðən]['met(ə)l][fɔː(r); fə(r)][ɔːl] ['kʊkɪŋ] .

Wooden	**spoons**	**are**	**better**	**than**	**metal**	**for**	**all**	**cooking**	**.**
木制的	勺子	是	更好的	比	金属	为了	全部	烹饪	.

木勺比金属勺更适合各种烹饪场合。

['ɔːlweɪz] [rʌb] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][lɑːd]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] , [nɒt][ðə; ði][pɑːmz][ɒv; əv][ðə; ði]

Always	**rub**	**butter**	**or**	**lard**	**into**	**the**	**flour**	**with**	**the**	**fingers**	**,**	**not**	**the**	**palms**	**of**	**the**
总是	擦	黄油	或者	猪油	进入	这	面粉	和	这	手指	,	不是	这	棕榈树	的	这

[hænd] .

hand	**.**
手	.

将黄油或猪油揉搓进面粉中时，一定要用手指，而不是手掌。

['kʌrənts] , [sʌl'tɑːnəz] , ['reɪzɪnz] , [ɔː(r)]['ʃʊgə(r)]['iːkwəl] ½ ['el biː] .

Currants	**,**	**sultanas**	**,**	**raisins**	**,**	**or**	**sugar**	**equal**	**½**	**lb**	**.**
醋栗	,	苏丹娜	,	葡萄干	,	或者	糖	平等的	½	磅	.

葡萄干、苏丹娜葡萄干、普通葡萄干或糖的量等于 ½ 磅。

[ɪn] ['beəli] ['lev(ə)l] .

in	**barely**	**level**	**breakfastcup**	**.**
在	仅仅	等级	早餐杯	.

几乎是平的早餐杯。

['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [mɪkst] [ɪn][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ən'les] ['ʌðəwaɪz]

Edmonds	**'**	**Baking**	**Powder**	**should**	**always**	**be**	**mixed**	**in**	**dry**	**ingredients**	**,**	**unless**	**otherwise**
埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	应该	总是	是	混合	在	干燥	原料	,	除非	否则

['menʃ(ə)nd] .

mentioned	**.**
提及	.

除非另有说明，否则埃德蒙兹泡打粉应始终与干性原料混合。

[wʌn] [ɒv; əv][mɪlk]['iːkwəlz] ½ - [paɪnt] ; [wʌn] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv][mɪlk]['iːkwəlz][wʌn] [gɪl] .

One	**breakfastcup**	**of**	**milk**	**equals**	**½**	**-**	**pint**	**;**	**1**	**teacupful**	**of**	**milk**	**equals**	**1**	**gill**	**.**
一	早餐杯	的	牛奶	等于	½	-	品脱	;	1	一杯茶	的	牛奶	等于	1	鳃	.

一杯早餐牛奶等于半品脱；一杯茶牛奶等于1吉尔。

[ə; eɪ] [keɪk] [ʃʊd; ʃəd] [raɪz] [bɪ'fɔː(r)] ['braʊnɪŋ] [tuː; tə][ɪts] [fʊl] [haɪt] , [ɪ'speʃəli] [spʌndʒ] [keɪks] .

A	**cake**	**should**	**rise**	**before**	**browning**	**to**	**its**	**full**	**height**	**,**	**especially**	**sponge**	**cakes**	**.**
一个	蛋糕	应该	上升	前	褐变	到	它是	满的	高度	,	尤其	海绵	蛋糕	.

蛋糕在烤至金黄色之前应该先膨胀到完全高度，尤其是海绵蛋糕。

[juː; jʊ][kæn; kən]['ɔːlweɪz] [ges] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][tuː; tə][juːz][ɪn] ['kʊkɪŋ] [baɪ][dɪ'vaɪdɪŋ][ðə; ði][wʌn]

You	**can**	**always**	**guess**	**amount**	**of**	**butter**	**to**	**use**	**in**	**cooking**	**by**	**dividing**	**the**	**1**
你	能	总是	猜测	数量	的	黄油	到	使用	在	烹饪	经过	分割	这	1

['el biː] . [sk'weəz] .

lb	**.**	**squares**	**.**
磅	.	正方形	.

烹饪时，你可以通过将 1 磅重的黄油分成若干小块来估算所需的黄油量。

[ðɪs] [bʊk] [ɪz] ['pʌblɪʃt] [ænd; ənd] ['edɪtɪd] [baɪ][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərəz] ,

This	**book**	**is**	**published**	**and**	**edited**	**by**	**the**	**manufacturers**	**,**
这	书	是	已发布	和	编辑	经过	这	制造商	,

本书由制造商出版和编辑。

[wɪð] [ðə; ði][həʊp] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [pruːv] [ɒv; əv] ['sɜːvɪs] [tuː; tə][ɔːl] [huː] [ɑː(r); ə(r)][ɪn]['eni] [wei]

with	**the**	**hope**	**that**	**it**	**may**	**prove**	**of**	**service**	**to**	**all**	**who**	**are**	**in**	**any**	**way**
和	这	希望	那	它	可能	证明	的	服务	到	全部	WHO	是	在	任何	方式

['ɪntrəstɪd] [wɪð] [ðæt] ['veri] ['nesəsəri] [ænd; ənd][ɪm'pɔːt(ə)nt] [brɑːntʃ] [ɒv; əv][ˌdəʊme'stɪsəti] ,

interested	**with**	**that**	**very**	**necessary**	**and**	**important**	**branch**	**of**	**domesticity**	**,**
感兴趣的	和	那	非常	必要的	和	重要的	分支	的	家庭生活	,

希望它能对所有对家庭生活这一极其必要和重要的领域感兴趣的人有所帮助。

['kʊkɪŋ] .
cooking .
烹饪 .

烹饪。

[ɪf] [ðɪs] ['kʊkəri] [bʊk] [sɜ:rvz] [ðə; ði][end] [ɔ:l'redi] ['menʃ(ə)nd] ,
If this COOKERY BOOK serves the end already mentioned ,
如果 这 烹饪 书 服务 这 结尾 已经 提及 ,

如果这本烹饪书达到了前面提到的目的，

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [ɪn][sʌm; səm] [dɪ'gri:] [ækt][æz; əz][ə; eɪ] [rɪ'tɜ:n] [ɒv; əv] [θæŋks] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['dʒenərəs]
it will in some degree act as a return of thanks for the generous
它 将要 在 一些 程度 行为 作为 一个 返回 的 谢谢 为了 这 慷慨的
[ænd; ənd] [həʊl] [hɑ:tɪd] [sə'pɔ:t] ['gɪv(ə)n][tu:; tə] ['ɛdməndz] -
and whole hearted support given to EDMONDS '
和 所有的 心地 支持 给定 到 埃德蒙兹 -

在某种程度上，这将作为对EDMONDS所获得的慷慨和全心全意支持的回馈。

“ [ʃʊə(r)][tu:; tə] [raɪz] ” ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [baɪ][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl]['pʌblɪk] .
“ SURE TO RISE ” BAKING POWDER by the general public .
“ 当然 到 上升 ” 烘烤 粉末 经过 这 一般的 民众 .

大众普遍认为“定能蓬松”的泡打粉。

[wen] [egz] [ɑ:(r); ə(r)][dɪə(r)]
WHEN EGGS ARE DEAR
什么时候 鸡蛋 是 亲爱的

当鸡蛋价格昂贵时

['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdə(r)]
Edmonds ' Egg Powder
埃德蒙兹 - 蛋 粉末

埃德蒙兹蛋粉

[meɪks] [egz] [ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri]
Makes Eggs Unnecessary
制作 鸡蛋 不必要

使鸡蛋变得不必要

['kʌrənt] [keɪks] , [si:d] [keɪks] , [ɔ:l] [keɪks] ,
CURRANT CAKES , SEED CAKES , ALL CAKES ,
黑醋栗 蛋糕 , 种子 蛋糕 , 全部 蛋糕 ,

葡萄干蛋糕、籽粒蛋糕、所有蛋糕

[ænd; ənd] [plʌm] ['pʊdɪŋz] , [tu:] , [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] ['bju:tɪfli] [laɪt] [baɪ]['ju:zɪŋ]
and Plum Puddings , too , can be made beautifully light by using
和 李子 布丁 , 也 , 能 是 制成 非常漂亮 光 经过 使用

用以下方法也可以使李子布丁变得非常清爽：

['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdə(r)]
Edmonds ' Egg Powder
埃德蒙兹 - 蛋 粉末

埃德蒙兹蛋粉

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ˌʌn'waɪz][tu:; tə][ɪk'sperɪmənt] [wɪð] [egz] — ['ðer] ['dʒen(ə)rəli][mɔ:(r)][ɔ:(r)] [les] ['daʊtf(ə)l]
It is unwise to experiment with eggs — they're generally more or less doubtful
它 是 失策 到 实验 和 鸡蛋 — 它们是 一般来说 更多的 或者 较少的 疑
[ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] .
and expensive .
和 昂贵的 .

拿鸡蛋做实验是不明智的——鸡蛋的质量通常都不太可靠，而且价格昂贵。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɒdɪst] ['sɪkspəns] [juː; jʊ][kæn; kən] [baɪ] [ə; eɪ][tɪn][ɒv; əv] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdə(r)] .

For	a	modest	sixpence	you	can	buy	a	tin	of	EDMONDS	'	EGG	POWDER	.
为了	一个	谦虚的	六便士	你	能	买	一个	锡	的	埃德蒙兹	-	蛋	粉末	.

只需区区六便士，你就可以买到一罐埃德蒙兹牌蛋粉。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ɔːlweɪz] [rɪ'laɪəb(ə)l][ænd; ənd][ɪz][ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] ['sʌbstɪtjuːt] [fɔː(r); fə(r)] [egz] .

It	is	always	reliable	and	is	a	perfect	substitute	for	Eggs	.
它	是	总是	可靠的	和	是	一个	完美的	代替	为了	鸡蛋	.

它始终可靠，是鸡蛋的完美替代品。

[lɑːdʒ] [tɪnz] [ɑː(r); ə(r)] [tʃiːpɪst] .

Large	Tins	are	cheapest	.
大的	罐头	是	最便宜	.

大罐装最便宜。

[test] [ˌaɪ 'tiː][nekst] [taɪm] [juː; jʊ] [beɪk] — [juː; jʊ] [wɪl] ['ɔːlweɪz] [juːz][ˌaɪ 'tiː] .

Test	it	next	time	you	bake	—	you	will	always	use	it	.
测试	它	下一个	时间	你	烤	—	你	将要	总是	使用	它	.

下次烘焙时试试吧——你肯定会一直用到它。

[jɔː(r); jə(r)]['grəʊsə(r)][hæz; həz][ˌaɪ 'tiː] .

YOUR	GROCER	HAS	IT	.
你的	杂货商	有	它	.

您的杂货店有售。

[ɑːsk] [hɪm] [fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

ASK	HIM	FOR	IT	.
问	他	为了	它	.

向他要。

[-] [nəʊts] :

Transcriber's	Notes	:
转录员的	笔记	:

转录者注释：

['ɒbviəs] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] ['erə(r)z] [rɪ'peəd] .

Obvious	punctuation	errors	repaired	.
明显的	标点	错误	已修复	.

已修正明显的标点错误。

[æz; əz] “ ” [wɒz; wəz] [juːst] [ˌəʊvə'welmɪŋli] [mɔː(r)]['ɒf(ə)n][ðæn; ðən] “ ['brekfəst] [kʌp] ,

As	“	breakfastcup	”	was	used	overwhelmingly	more	often	than	“	breakfast	cup	,
作为	“	早餐杯	”	曾是	用过的	压倒性的	更多的	经常	比	“	早餐	杯子	,

“breakfastcup”的使用频率远远高于“breakfast cup”，

” [ðə; ði][ɪ'lev(ə)n]['juːzɪz; 'juːsɪz][ɒv; əv][ðə; ði] [speɪst] ['vɜːʃ(ə)n] [wɜː(r); wə(r)] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] [kən'fɔːm] [tuː; tə]

”	the	eleven	uses	of	the	spaced	version	were	changed	to	conform	to
”	这	十一	用途	的	这	间隔	版本	是	已更改	到	符合	到

[ðə; ði] - .

the	31	.
这	-	.

“空格版本的 11 次使用被修改为符合 31。

[peɪdʒ][wʌn] , “ - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['pʌblɪʃt] ” (['pʌblɪʃt] [baɪ])

Page	1	,	“	Pubilshed	”	changed	to	“	Published	”	(	Published	by	)
页	1	,	“	-	”	已更改	到	“	已发布	”	(	已发布	经过	)

第 1 页，“Published” 已更改为“Published”（由……发布）

[peɪdʒ][sɪks] , ['jɔːrkʃər] [tiː] [skɔnz] , “ - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ” ([wʌn]
Page **6** **,** **Yorkshire** **Tea** **Scones** **,** **“** **desertspoonful** **”** **changed** **to** **“** **dessertspoonful** **”** **(** **1**
页 6 , 约克郡 茶 司康饼 , “ - ” 已更改 到 “ 甜点勺 ” (1
[dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)])
dessertspoonful **sugar** **)**
甜点勺 糖)

第 6 页，约克郡茶烤饼，“desertspoonful”改为“dessertspoonful”（1 个甜点勺糖）

[peɪdʒ] - , ['æp(ə)l] ['sænwɪtʃ] , “ [dɪ'zɜːtspuːn] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ” [tuː; tə] [mætʃ]
Page **19** **,** **Apple** **Sandwich** **,** **“** **dessertspoon** **”** **changed** **to** **“** **dessertspoonful** **”** **to** **match**
页 - , 苹果 三明治 , “ 甜点勺 ” 已更改 到 “ 甜点勺 ” 到 匹配
[rest] [ɒv; əv] ['juːsɪdʒ] ([wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['sɪnəmən])
rest **of** **usage** **(** **1** **dessertspoonful** **cinnamon** **)**
休息 的 用法 (1 甜点勺 肉桂)

第 19 页，“苹果三明治”中的“dessertspoon”改为“dessertspoonful”，以与其余用法保持一致（1 甜点勺肉桂）。

[peɪdʒ] - ,
Page **19** **,**
页 - ,

第19页

['kɔːnɪʃ] ['pæsti; 'peɪsti] [niˈglekt] [tuː; tə] ['menʃ(ə)n] [ðæt] [ðə; ðɪ] ['peɪstri] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['fəʊldɪd] ['əʊvə(r)]
Cornish **Pasty** **neglects** **to** **mention** **that** **the** **pastry** **should** **be** **folded** **over**
康沃尔郡 糊状物 疏忽 到 提到 那 这 糕点 应该 是 折叠 超过
[ænd; ənd] [kləʊzd] [bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] .
and **closed** **before** **baking** **.**
和 关闭 前 烘烤 .

康沃尔馅饼的说明中没有提到，烘烤前应该将酥皮对折封口。

[peɪdʒ] - , “ - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['tiːspuːnfʊl] ” ([wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ])
Page **32** **,** **“** **teasponful** **”** **changed** **to** **“** **teaspoonful** **”** **(** **1** **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **)**
页 - , “ - ” 已更改 到 “ 一茶匙 ” (1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤)

第 32 页，“teasponful”改为“teaspoonful”（1 茶匙 Edmonds' Baking）

[peɪdʒ] - , ['dʒɪndʒə(r)] [keɪk] , “ [dɪ'zɜː(r)t.spuːn] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ” [tuː; tə] [mætʃ]
Page **34** **,** **Ginger** **Cake** **,** **“** **dessertspoons** **”** **changed** **to** **“** **dessertspoonfuls** **”** **to** **match**
页 - , 姜 蛋糕 , “ 甜点勺 ” 已更改 到 “ 甜点勺 ” 到 匹配
[rest] [ɒv; əv] ['juːsɪdʒ] ([ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)])
rest **of** **usage** **(** **2** **dessertspoonfuls** **ground** **ginger** **)**
休息 的 用法 (2 甜点勺 地面 姜)

第 34 页，“姜饼”中的“dessertspoons”改为“dessertspoonfuls”，以与其余用法保持一致（2 甜点勺磨碎的姜）。

[peɪdʒ] - , “ - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['stɜːrə(r)] ” ([wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] ['stɜːrə(r)])
Page **45** **,** **“** **stirer** **”** **changed** **to** **“** **stirrer** **”** **(** **with** **a** **wooden** **stirrer** **)**
页 - , “ - ” 已更改 到 “ 搅拌器 ” (和 一个 木制的 搅拌器)

第 45 页，“strier”改为“stirrer（带木制搅拌器）”

[peɪdʒ] - , “ [piː] [nʌts] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['piːnʌts] ” ([ðə; ðɪ] ['ʌv(ə)n] , [ʃel] ['piːnʌts])
Page **47** **,** **“** **pea** **nuts** **”** **changed** **to** **“** **peanuts** **”** **(** **the** **oven** **,** **shell** **peanuts** **)**
页 - , “ 豌豆 坚果 ” 已更改 到 “ 花生 ” (这 烤箱 , 壳 花生)

第 47 页，“pea nuts”改为“peanuts”（烤箱，带壳花生）

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神